GAGGIA®

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES DE USO
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCÇOES E MODO DE EMPREGO

SYNCRONY LOGIC

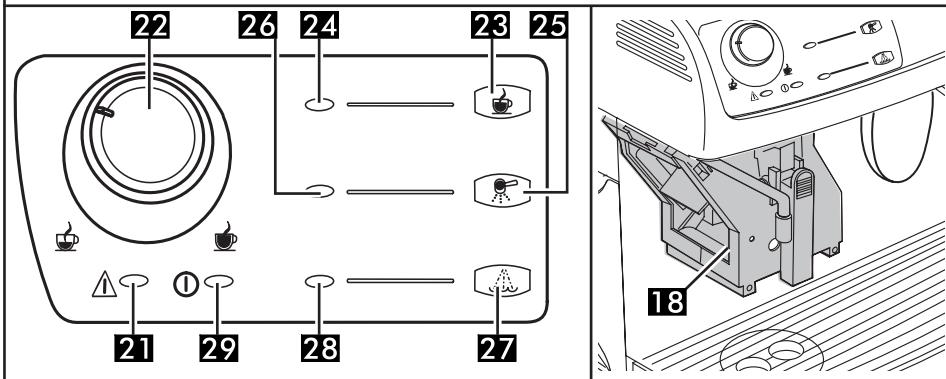
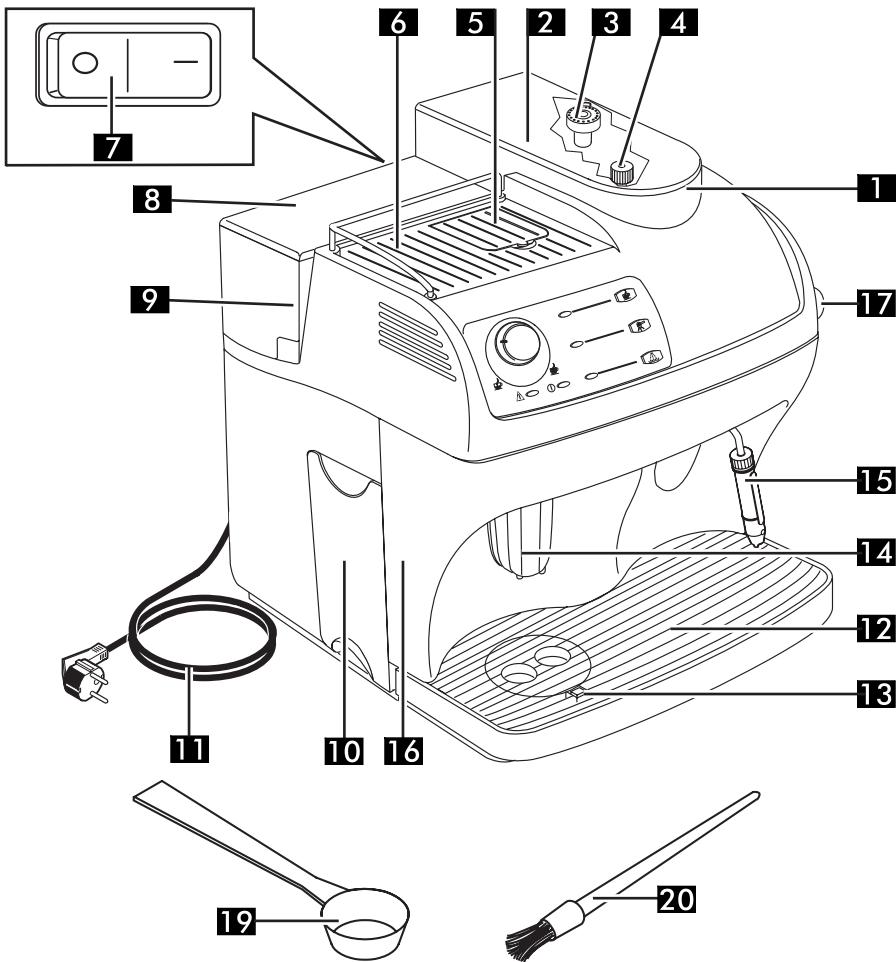
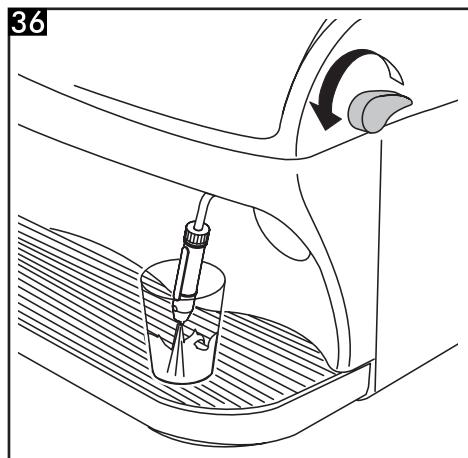
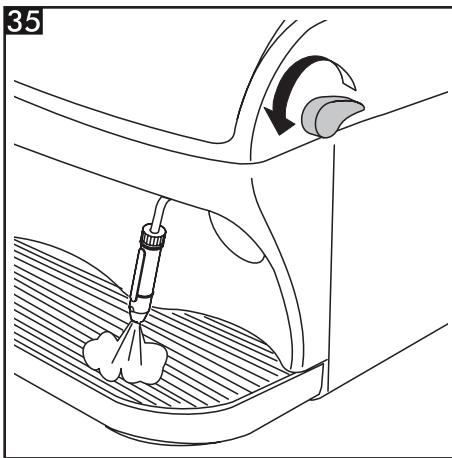
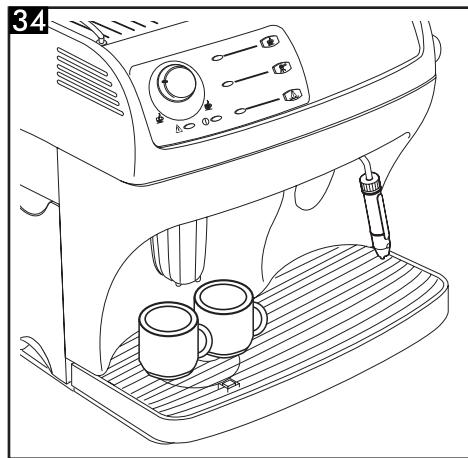
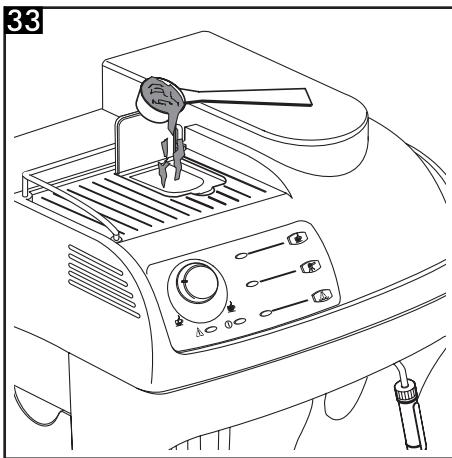
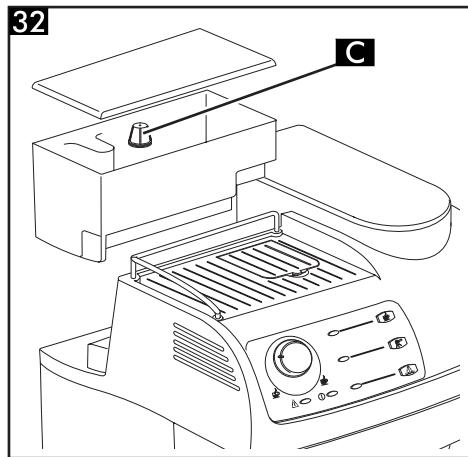
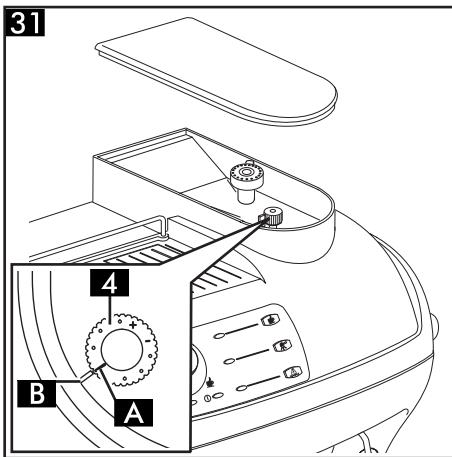
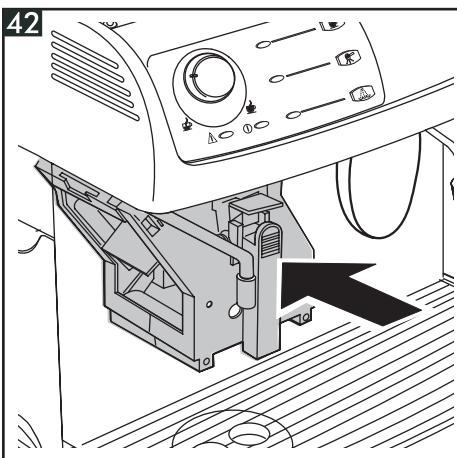
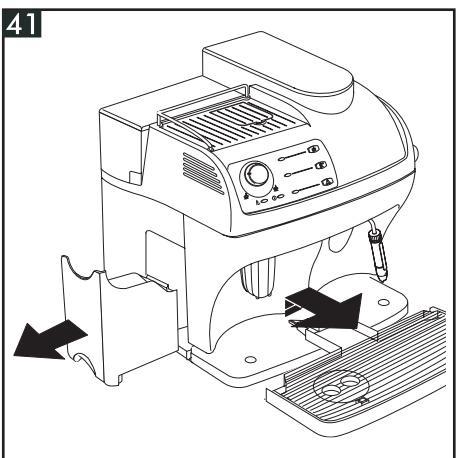
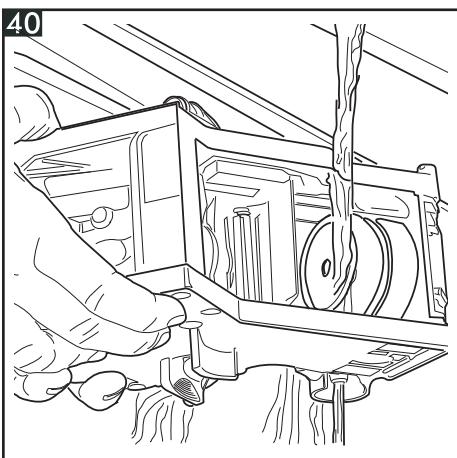
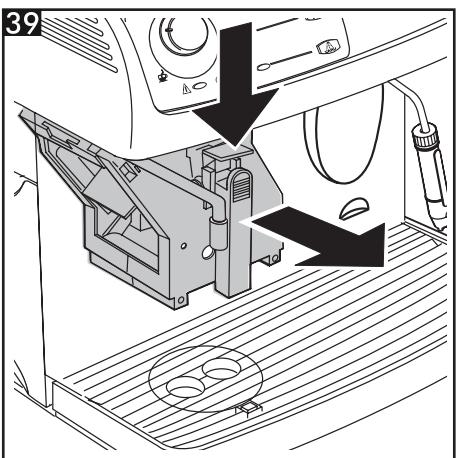
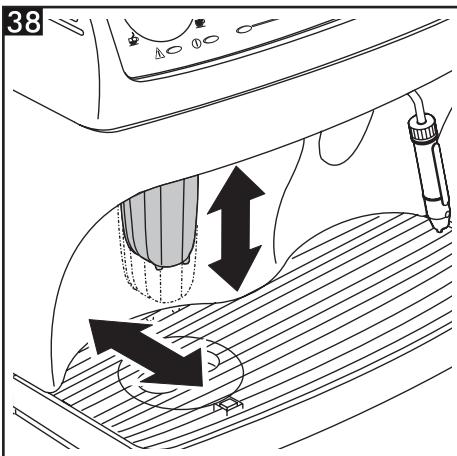
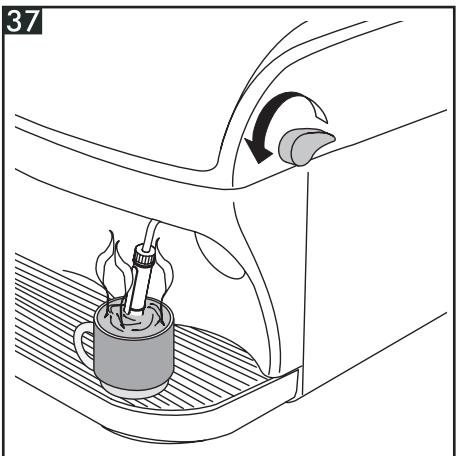
CE

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Congratulazioni!
Ci congratuliamo con voi per l’acquisto di questa macchina per caffè espresso, di qualità superiore, e vi ringraziamo per la fiducia accordataci. Prima di mettere in funzione la macchina, vi consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l’uso che vi spiegano come utilizzarla, pulirla e mantenerla in perfetta efficienza. Se avete altre domande, rivolgetevi al rivenditore o direttamente alla nostra casa. Saremo lieti di darVi tutti i chiarimenti desiderati.

Congratulations!
Congratulations on choosing this top-quality espresso machine and many thanks you for you confidence in our products. Before operating the machine, we reccomend you read the following instructions thoroughly which explain how to use, clean and maintain the machine. For any other information, please contact the leader or our company directly. We will be glad to provide you with any explanations you may need.

Félicitations!
Nous vous felicitons de l’achat de cette machine pour café express de qialité superieure et Vous remencions pour Votre préférence. Avant de mettre la machine en marche, nous Vous recommandons de lire attentivement ces instructions d’emploi qui expliquent comment employer, nettoyer et conserver la machine en parfait état de functionnement. Si Vous avez des questions à poser, nous Vous prions de contacter le détaillant ou directement notre maison. Nous Vous donnerons avec plaisir toutes les informations nécessaires.

Wir gratulieren Jhnen Kauf dieser Espressomaschine höchster Qualität und danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Vor der Inbetribnahme der Maschine empfehlen wir, diese Bedienung sanleitung sorgfaltig durchzulesen, die Anweisungen über den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege der Maschine gibt. Wenn Sie weitere Fragen haben, werden Sie sich bitte an den Handler oder direkt an uns. Wir werden Ihnen gerne alle notwendigen Erklärungen geben.

Felicidades!
Congratulándonos con Ud por haber comprado esta máquina para café expreso, de calidad superior, Le agradecemos la confianza depositada en nuestros productos. Antes de poner en marcha el aparado Le aconsejamos lea atentamente las intrucciones de empleo que explican como utilizarla, limpiarla y mantenerla correctamente. En caso tenga más cuestiones, acuda al revendedor o directamente a nuestra casa. Será un placer darle las informaciones deseadas.

Parabéns!
Obrigado por ter adquirido esta máquina de café expresso de qualidade superior e pela confiança demonstrada. Antes de utilizar a máquina é aconselhável ler atentamente o manual de instruções, no qual explicamos como utilizá-la, limpá-la e mantê-la em perfeitas condições. Caso existam outras dúvidas é aconselhável contatar o revendedor ou o fabricante diretamente. Estaremos à disposição para todos os esclarecimentos necessários.

Gefeliciteerd!
Wij feliciteren u met het feit dat u dit espresso-apparaat van topkwaliteit gekocht heeft en wij danken u voor het in ons gestelde vertrouwen. Voordat u het apparaat in gebruik neemt, adviseren wij u deze instructies aandachtig te lezen. In deze gebruiksaanwijzing wordt namelijk uitgelegd hoe u het apparaat het beste kunt gebruiken, schoonmaken en onderhouden zodat het apparaat lang meegaat.

7
6
5
2
3
4
8
1
9
17
15
14
12
13
11
10
16
19
20
22
26
24
23
25
21
29
28
27
18

31
4
B
A

32
C

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Durante l'utilizzo di elettrodomestici, è consigliabile prendere alcune precauzioni per limitare il rischio di incendi, scosse elettriche e/o incidenti.

1 Leggere attentamente tutte le istruzioni ed informazioni riportate in questo manuale e in qualsiasi altro opuscolo contenuto nell'imballo prima di avviare od utilizzare la macchina espresso.
2 Non toccare superfici calde.
3 Non immergere cavo, spine o il corpo della macchina in acqua o altro liquido per evitare incendi, scosse elettriche o incidenti.
4 Fare particolare attenzione durante l'utilizzo della macchina espresso in presenza di bambini.
5 Togliere la spina dalla presa se la macchina non viene utilizzata o durante la pulizia. Farla raffreddare prima di inserire o rimuovere pezzi e prima di procedere alla sua pulizia.
6 Non utilizzare la macchina con cavo o spina danneggiati o in caso di guasti o rotture. Far controllare o riparare l'apparecchio presso il centro di assistenza più vicino.
7 L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore possono causare danni a cose e persone.
8 Non utilizzare la macchina espresso all'aperto.
9 Evitare che il cavo penda dal tavolo o che tocchi superfici calde.
10 Tenere la macchina espresso lontano da fonti di calore.
11 Controllare che la macchina espresso sia in posizione "**Spento**" prima di inserire la spina nella presa. Per spegnerla, posizionarla su "**Spento**" e rimuovere quindi la spina dalla presa.
12 Utilizzare la macchina unicamente per uso domestico.
13 Fare estrema attenzione durante l'utilizzo del vapore.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

AVVERTENZA

La macchina espresso è stata studiata unicamente per uso domestico. Qualsiasi intrvento di assistenza, fatta eccezione per le operazioni di pulizia e di normale manutenzione, dovrà essere prestato da un centro di assistenza autorizzato. Non immergere la macchina in acqua. Qualsiasi riparazione dovrà essere effettuata unicamente dal centro di assistenza autorizzato.

1 Controllare che il voltaggio indicato sulla targhetta corrisponda al vostro.
2 Non utilizzate mai acqua tiepida o calda per riempire il serbatoio dell'acqua. Utilizzate unicamente acqua fredda.
3 Non toccate con le mani le parti calde della macchina ed il cavo di alimentazione durante il funzionamento.
4 Non pulire mai con detersivi corrosivi o utensili che graffiano, è sufficiente un panno morbido inumidito con acqua.
5 Per evitare la formazione di calcare, si può utilizzare acqua minerale naturale.

ISTRUZIONI SUL CAVO ELETTRICO

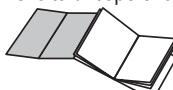
A Viene fornito un cavo elettrico abbastanza corto per evitare che si attorcigli o che vi inciampiate.
B Si possono utilizzare, con molta attenzione, delle prolunghe.
C Qualora venga utilizzata una prolunga, verificare:
  1 che il voltaggio riportato sulla prolunga sia perlomeno, uguale al voltaggio elettrico dell'elettrodomestico;
  2 che sia munito di una spina a tre pin con messa a terra (qualora il cavo dell'elettrodomestico sia di questo tipo);
  3 che il cavo non penda dal tavolo per evitare di inciamparvi.

1 GENERALITÀ

La macchina da caffè è indicata per la preparazione di caffè espresso impiegando sia caffè in grani sia caffè macinato ed è dotata di un dispositivo per l'erogazione del vapore e dell'acqua calda. Il corpo della macchina dall'elegante design è stato progettato per uso domestico e non è indicato per un funzionamento continuo di tipo professionale.

Attenzione. Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:
- **impiego errato e non conforme agli scopi previsti;**
- **riparazioni non eseguite presso i centri d'assistenza autorizzati;**
- **manomissione del cavo di alimentazione;**
- **manomissione di qualsiasi componente della macchina;**
- **impiego di pezzi di ricambio ed accessori non originali.**

In questi casi viene a decadere la garanzia.

1.1 Per facilitare la lettura

Il triangolo d'avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza dell'utente.
Attenersi scrupolosamente a tali indicazioni per evitare ferimenti gravi!

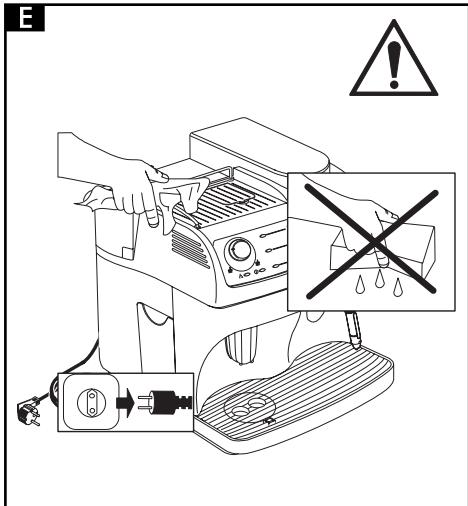
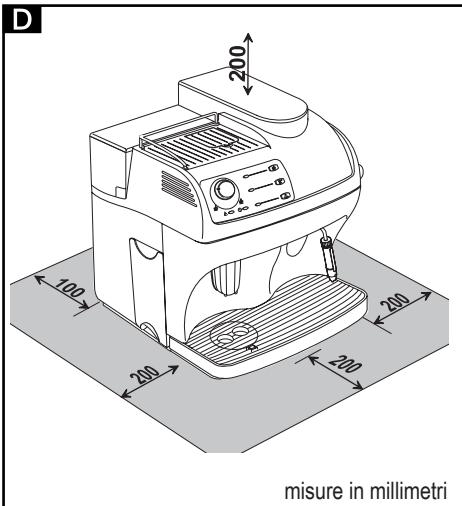
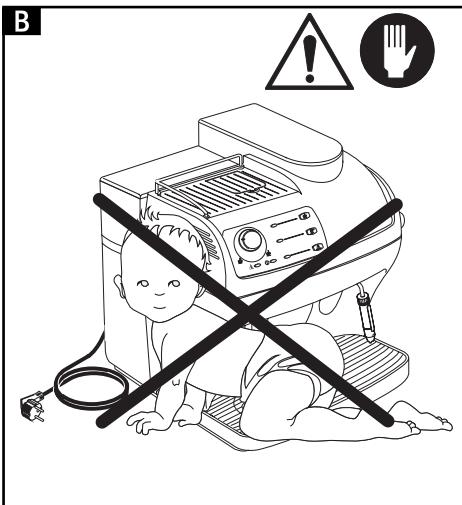
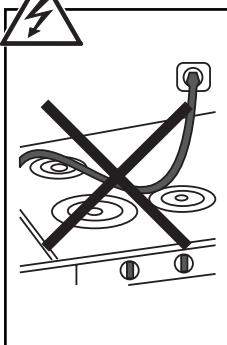
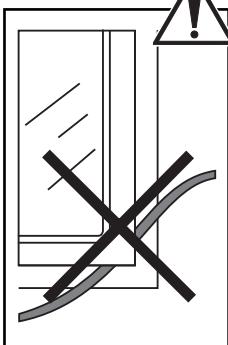
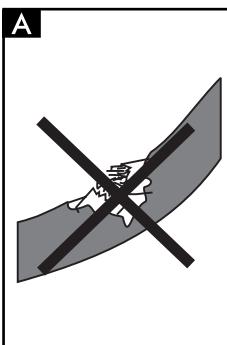
2 Il riferimento ad illustrazioni, parti della macchina ed organi di comando avviene mediante numeri e lettere, come da esempio, il riferimento all'illustrazione 2 di questo paragrafo.

i Questo simbolo evidenzia le informazioni da tenere in maggiore considerazione, per un migliore utilizzo della macchina.

Le illustrazioni corrispondenti al testo si trovano nel risvolto di copertina.

Tenere questa pagina aperta durante la lettura delle istruzioni per l'uso.

1.2 Impiego di queste istruzioni per l'uso

Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro ed allegarle alla macchina per caffè qualora un'altra persona dovesse utilizzarla.

Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, non trattati del tutto o soltanto insufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi ai Centri di Assistenza Autorizzati.

2 DATI TECNICI

• Tensione nominale	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
• Potenza nominale	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
• Alimentazione	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
• Materiale corpo	Termoplastico
• Dimensioni (l x a x p) (mm)	390 x 380 x 330
• Peso (Kg)	8,7
• Lunghezza cavo (mm)	1200
• Pannello comandi	Frontale
• Serbatoio acqua	Estraibile
• Serbatoio acqua (lt.)	1,7
• Capacità contenitore caffè (gr)	350 di caffè in grani
• Pressione pompa (bar)	13-15
• Caldaia	Acciao Inox
• Dispositivi di sicurezza	Valvola di sicurezza pressione caldaia; termostato di sicurezza.

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dovute al progresso tecnologico.

Macchina conforme alla Direttiva Europea 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 del 04/12/92), relativa all'eliminazione dei disturbi radiotelevisivi.

A

B

C

D

misure in millimetri

E

3 NORME DI SICUREZZA

Mai mettere a contatto dell'acqua le parti sotto corrente: pericolo di cortocircuito! Il vapore surriscaldato e l'acqua calda possono provocare scottature! Mai dirigere il getto di vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo, toccare con precauzione il beccuccio vapore / acqua calda: pericolo di scottature!

Destinazione d'uso

La macchina per caffè è prevista esclusivamente per l'impiego domestico. È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano! La macchina per caffè deve essere utilizzata solo da adulti in condizioni psico-fisiche non alterate.

Alimentazione di corrente

Allacciare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

A Cavo d'alimentazione

Mai usare la macchina per caffè se il cavo d'alimentazione è difettoso. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti. Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio. Non portare o tirare la macchina per caffè tenendola per il cavo.
Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con le mani bagnate. Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.

B Protezione d'altre persone

Assicurarsi che nessun bambino abbia la possibilità di giocare con la macchina per caffè. I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici.

C Pericolo d'ustioni

Evitare di dirigere contro se stessi e/o altri il getto di vapore surriscaldato e/o d'acqua calda: **pericolo di scottature!**
Usare sempre le apposite maniglie o manopole.

D Ubicazione

Sistemare la macchina per caffè in un posto sicuro, dove nessuno può rovesciarla o venirne ferito.
Non usare la macchina per caffè all'aperto.
Non posare la macchina su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme aperte per evitare che la carcassa fonda o comunque si danneggi.

E Pulizia

Prima di pulire la macchina, è indispensabile posizionare l'interruttore generale (7) su -0- e poi staccare la spina dalla presa di corrente.
Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi.
Mai immergere la macchina nell'acqua!
È severamente vietato cercare d'intervenire all'interno della macchina.

D Spazio per l'uso e la manutenzione

Per il corretto e buon funzionamento della macchina per caffè si consiglia quanto segue:
- Scegliere un piano d'appoggio ben livellato;
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- Prevedere una distanza minima dalle pareti della macchina come indicato in figura.
- Non tenere la macchina a temperature inferiori a 0°C; c'è il pericolo che il gelo possa danneggiare la macchina.

Custodia della macchina

Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato, spegnere la macchina e staccare la spina dalla presa. Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini. Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

Riparazioni / Manutenzione

Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa. Mai mettere in funzione una macchina difettosa.
Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni.
Le riparazioni vanno eseguite unicamente da un

centro di assistenza autorizzato.
Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

Antincendio

In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO_2). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

Legenda componenti macchina

- **1** Contenitore caffè in grani
- **2** Coperchio contenitore caffè in grani
- **3** Pomello regolazione macinatura
- **4** Pomello regolazione dose
- **5** Coperchio dosatore caffè macinato
- **6** Piano appoggia-tazze
- **7** Interruttore generale (ON/OFF)
- **8** Coperchio serbatoio acqua
- **9** Serbatoio acqua
- **10** Cassetto raccoglifondi
- **11** Cavo alimentazione
- **12** Vasca raccogligocce + griglia
- **13** Galleggiante livello vasca raccogligocce
- **14** Erogatore caffè regolabile in altezza
- **15** Tubo vapore/acqua calda
- **16** Sportello anteriore
- **17** Pomello erogazione vapore
- **18** Gruppo erogatore caffè
- **19** Misurino caffè macinato
- **20** Spazzolino per pulizia

Pannello comandi

- **21** Led segnalazione allarmi
- **22** Pomello regolazione quantità caffè in tazza
- **23** Pulsante erogazione caffè
- **24** Led pronto temperatura / funzione caffè
- **25** Pulsante selezione caffè macinato
- **26** Led selezione caffè macinato
- **27** Pulsante selezione funzione vapore
- **28** Led temperatura funzione vapore
- **29** Led macchina accesa

4 INSTALLAZIONE

Per la propria sicurezza e quella di terzi attenersi scrupolosamente alle "Norme di sicurezza" riportate nel cap.3.

4.1 Imballaggio

L'imballo originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione.
Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.

4.2 Operazioni preliminari

- Prelevare dall'imballo la vasca raccogligocce (12) con griglia.
- Prelevare dall'imballo la macchina da caffè e posizionarla in un luogo idoneo rispondente ai requisiti richiesti e descritti nelle norme di sicurezza (cap.3).
- Inserire la vasca raccogligocce (12) nell'apposita sede sulla macchina; assicurarsi che la vasca stessa, il cassetto fondi (10) ed il gruppo erogatore caffè (18) siano inseriti correttamente e che lo sportello anteriore (16) sia chiuso.
- Posizionare il coperchio contenitore caffè in grani (2) sul contenitore caffè in grani (1). Conservare a portata di mano lo spazzolino per la pulizia (20) ed il misurino per il caffè macinato (19).
- Prima di inserire la spina nella presa di corrente, assicurarsi che l'interruttore generale (7) sia in posizione -0-.

Se all'accensione della macchina il led rosso (21) lampeggia, significa che una delle parti sopra descritte non è stata posizionata correttamente.

i Nota importante: É importante leggere quanto riportato nel Capitolo 14, ove viene spiegato in dettaglio il significato di tutte le segnalazioni che la macchina fornisce all'utilizzatore, mediante le luci posizionate sul pannello comandi.

4.3 Prima accensione

- **32** Estrarre il serbatoio acqua (9) sollevandolo e togliere il coperchio (8). Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca; si consiglia di non riempire il serbatoio in modo eccessivo. Reinserire il serbatoio nella sede apposita e riposizionare il coperchio (8) sopra ad esso.

Immettere nel serbatoio (9) sempre e soltanto acqua fresca non gassata. Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio e/o la macchina. Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio.

- 31 Togliere il coperchio (2) ed immettere caffè in grani nel contenitore (1).

Immettere nel contenitore (1) sempre e soltanto caffè in grani. Caffè macinato, liofilizzato, nonché altri oggetti danneggiano la macchina.

- Riposizionare il coperchio (2) nel contenitore caffè (1).
- Inserire la spina (11) in una presa adeguata.
- La macchina si presenta con l'interruttore generale (7) in posizione -0-; per accenderla è sufficiente premere il pulsante (7); si illumina il led (29) del pannello comandi.
- 35 Per caricare il circuito, dirigere il tubo vapore (15) sulla vasca raccogligocce; ruotare il pomello (17) in senso antiorario ed attendere fino a quando fuoriesce acqua in modo regolare dal tubo vapore; per interrompere l'erogazione di acqua, ruotare il pomello (17) in senso orario.

Nota: Prima di procedere alla prima messa in funzione, in caso di prolungata inattività o se il serbatoio acqua è stato vuotato completamente, è consigliabile caricare il circuito.

- Terminate le operazioni di cui sopra, la macchina è predisposta per l'uso.
- Per erogare caffè, acqua calda o vapore, ed utilizzare correttamente la macchina, seguire attentamente le istruzioni che seguono.

5 MACINACAFFÈ

Attenzione! La manopola di regolazione della macinatura, posta all'interno del contenitore caffè, deve essere ruotata solo quando il macinacaffè è in funzione. Non inserire caffè macinato e/o liofilizzato nel contenitore caffè in grani.

È vietato introdurre qualsiasi materiale che non sia caffè in grani. Il macinacaffè contiene organi in movimento che possono essere pericolosi; vietato introdurre le dita e/o altri oggetti. Prima di intervenire, per qualsiasi motivo, all'interno del contenitore caffè, disinserire l'interruttore generale e staccare la spina dalla presa di corrente. Non immettere caffè in grani quando il macinacaffè è in funzione.

La qualità ed il gusto del caffè dipendono, oltre che dalla miscela utilizzata anche dal grado di macinatura.
La macchina è dotata di un pomello (3) per la regolazione del grado di macinatura. Per variare il grado di macinatura ruotare il pomello graduato quando il macinacaffè è in funzione; le cifre riportate sulla manopola indicano il grado di macinatura.
Ogni apparecchio è regolato, in fabbrica, su un grado di macinatura medio: se la macinatura risulta essere troppo fine è necessario ruotare la manopola verso valori più alti; se la macinatura risulta essere troppo grossa è necessario ruotare la manopola verso valori più bassi.
La variazione del grado di macinatura si noterà soltanto dopo l'erogazione di tre/quattro caffè.

Usare miscele di caffè in grani per macchine espresso. Evitare di utilizzare gradi di macinatura in posizioni estreme (Es.1 – 16); in questi casi utilizzare miscele di caffè differenti. Conservare il caffè al fresco, in un contenitore chiuso ermeticamente.

La macinatura deve essere regolata nel caso in cui il caffè venga erogato in modo non ottimale:
Erogazione troppo veloce = macinatura troppo grossa > Regolare la manopola su numeri più bassi;
Erogazione a gocce e/o assente = macinatura troppo fine > Regolare la manopola su numeri più alti.

6 REGOLAZIONE DOSE CAFFÈ

31 Nella macchina è possibile regolare la quantità del caffè (dose) che si desidera macinare.
La dose viene impostata, dal costruttore, su un valore medio che soddisfa la maggior parte delle esigenze; tacca (A) in corrispondenza del riferimento (B). Ruotando il pomello (4), situato all'interno del contenitore caffè, in senso antiorario si aumenta la dose di caffè macinato; ruotando il pomello in senso orario si diminuisce la dose di caffè macinato.
La regolazione della dose deve essere effettuata prima di premere il pulsante di erogazione caffè.
Questo sistema permette di ottenere un'erogazione ottimale con tutti i tipi di caffè presenti in commercio.

7 EROGAZIONE CAFFÉ

Nota: Nel caso in cui la macchina non eroghi caffè, verificare che il serbatoio acqua contenga acqua; nel lato sinistro della macchina si può verificare il livello dell'acqua nel serbatoio.

Prima di erogare caffè verificare che il led verde di pronto temperatura (24) sia acceso fisso, che il serbatoio acqua e che il serbatoio caffè siano pieni.

- 34 Posizionare 1 o 2 tazze sotto ai beccucci dell'erogatore (14); potete regolare l'altezza dell'erogatore in modo che si adatti alle vostre tazzine.
- 38 L'erogatore può essere spostato per consentire l'utilizzo di tazze grandi.
  Per utilizzare tazze di grandi dimensioni occorre spingere manualmente l'erogatore verso la macchina fino a battuta (in questo caso utilizzare solo una tazza alla volta); per sistemare l'erogatore nella posizione ideale all'utilizzo delle tazzine, occorre tirare l'erogatore nella posizione più esterna assicurandosi che sia bloccato.
- Regolare la quantità di caffè che si desidera nella tazzina mediante il pomello (22): ruotandolo in senso orario si aumenta la quantità di caffè che viene erogato; ruotandolo in senso antiorario si diminuisce la quantità di caffè che viene erogato.

Nota: quando il galleggiante livello (13) si solleva è consigliato vuotare la vasca recupero acqua.

7.1 Erogazione con caffè in grani

- Per erogare il caffè occorre premere il pulsante (23), successivamente si avvia il ciclo di erogazione: per erogare 1 caffè premere una sola volta il pulsante (23); per erogare 2 caffè premere 2 volte di seguito il pulsante (23).

In questa modalità di funzionamento, la macchina provvede automaticamente a macinare e dosare la giusta quantità di caffè; la preparazione di due caffè richiedere due cicli di macinatura e due cicli di erogazione gestiti automaticamente dalla macchina.

- Dopo aver compiuto il ciclo di preinfusione, il caffè comincerà a fuoriuscire dal beccuccio erogatore (14).
- L'erogazione del caffè si fermerà automaticamente quando viene raggiunto il livello impostato con il pomello (22); è comunque possibile interrompere l'erogazione del caffè premendo il pulsante (23).

7.2 Erogazione con caffè macinato

Inserire nel dosatore (5) solo caffè macinato per macchine espresso; caffè in grani, liofilizzato, ed altri materiali danneggiano la macchina.

È vietato inserire le dita all'interno del dosatore caffè macinato, vi sono degli organi in movimento.

- Per prelevare la giusta quantità, di caffè macinato, da inserire nel dosatore, utilizzare solo il misurino (19) in dotazione alla macchina

Inserire un solo misurino, di caffè macinato, alla volta; per ottenere due caffè è obbligatorio effettuare due cicli separati in successione l'uno all'altro.

- Premere il pulsante (25) per selezionare la funzione; il led (26) si accende.

- Sollevare il coperchio dosatore caffè macinato (5).
- Prelevare, con il misurino (19), una dose di caffè; togliere la quantità eccessiva di caffè macinato presente nel misurino.
- 33 Vuotare il caffè macinato all'interno del dosatore.
- Chiudere il coperchio (5).
- Per erogare il caffè occorre premere il pulsante (23), successivamente si avvia il ciclo di erogazione.
- Dopo aver compiuto il ciclo di preinfusione, il caffè comincerà a fuoriuscire dal beccuccio erogatore (14).
- L'erogazione del caffè si fermerà automaticamente quando viene raggiunto il livello impostato con il pomello (22); è comunque possibile interrompere l'erogazione del caffè premendo il pulsante (23).
- Successivamente la macchina si riporta automaticamente nel modo di funzionamento normale (vedi par. 7.1).

8 EROGAZIONE ACQUA CALDA

Attenzione: all'inizio possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda: pericolo di scottature. Il tubo di erogazione dell'acqua calda può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- Prima d'erogare acqua calda verificare che la luce verde di pronto temperatura (24) sia accesa.

Con la macchina pronta per l'erogazione del caffè, procedere nel seguente modo:
- Mettere una tazza e/o un recipiente sotto al tubo acqua calda/vapore (15).
- 36 Aprire in senso antiorario il pomello (17).
- Prelevare la quantità desiderata di acqua calda; per fermare l'erogazione dell'acqua calda ruotare in senso orario il pomello (17). La macchina si riporta nel funzionamento normale.

9 EROGAZIONE VAPORE/PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Il vapore può essere utilizzato per montare il latte per il cappuccino ma anche per il riscaldamento delle bevande.

Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo di erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- Con la macchina pronta per erogare caffè, premere il pulsante (27). La macchina necessita di un tempo di preriscaldamento.
- Prima di erogare vapore attendere che la luce verde di pronto temperatura (28) si sia accesa.
- Dirigere il tubo vapore (15) sopra la vasca raccogligocce, aprire il pomello (17) "Acqua calda/vapore" per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal tubo vapore; in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.
- Chiudere il pomello (17).
- Riempire con latte freddo 1/3 del contenitore che si desidera utilizzare per preparare il cappuccino.

Per garantire un miglior risultato nella preparazione del cappuccino, il latte e la tazza utilizzata debbono essere freddi.

- 37 Immergere il tubo vapore nel latte da riscaldare ed aprire il pomello (17); far ruotare il recipiente con lenti movimenti dal basso verso l'alto per rendere uniforme la formazione di schiuma.
- Dopo aver utilizzato il vapore per il tempo desiderato chiudere il pomello (17).
- Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscaldamento di altre bevande.

Pulire, dopo questa operazione il tubo vapore con un panno umido.

9.1 Passaggio da vapore a caffè

- Per poter erogare caffè è necessario premere il pulsante (27).
- Nel passaggio da erogazione vapore a erogazione

caffè, i led (24) e (28) lampeggiano contemporaneamente indicando che la macchina è in sovratemperatura e non può erogare caffè.
- Per potere erogare caffè, è necessario scaricare dell'acqua ruotando il pomello vapore (17) fino a quando non rimane accesa in modo fisso solo il led di pronto temperatura (24).

10 PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia generica
- La manutenzione e la pulizia possono essere effettuate soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere la macchina nell'acqua e non inserire i componenti nella lavastoviglie.
- Non utilizzare alcol etilico, solventi e/o agenti chimici aggressivi per la pulizia.

32 Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua:
  - Estrarre il filtro (C) posto all'interno del serbatoio e pulirlo con acqua corrente potabile.
  - Riposizionare il filtro (C) nel suo alloggiamento esercitando una leggera pressione combinata ad una leggera rotazione.
  - Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile.

Non utilizzare, per scopi alimentari, l'acqua rimasta nel serbatoio per alcuni giorni, lavare il serbatoio e riempirlo con acqua fresca potabile.

33 Pulire quotidianamente, se utilizzato, il dosatore caffè macinato:
  - Prendere il pennello in dotazione e pulire il dosatore.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito con acqua.
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.
- 41 Pulire il vano di servizio ed il gruppo erogatore, raccomandiamo di vuotare ogni giorno il cassetto raccoglifondi (10).
- L'erogatore caffè (14) può essere tolto per la pulizia; risciacquare accuratamente i canali di erogazione con acqua calda.

10.1 Gruppo erogatore
- Il gruppo erogatore (18) deve essere pulito ogni volta che si riempie il contenitore di caffè in polvere o, in ogni caso, almeno una volta alla settimana.
- Spegnere la macchina premendo l'interruttore (7) in posizione -0- ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
- 41 Togliere quindi il cassetto raccoglifondi (10) e la vasca raccogli-gocce (12), successivamente aprire lo sportello di servizio (16).
- 39 Estrarre il gruppo erogatore (18) tenendolo per l'apposita maniglia e premendo sul tasto «PRESS».

Il gruppo erogatore deve essere lavato solo con acqua calda senza detergente.

- 40 Assicurarsi che i due filtri in acciaio siano liberi da ogni residuo di caffè. Lavare con cura il filtro superiore con acqua.
- Lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti del gruppo erogatore.
- Pulire accuratamente il vano.
- 42 Tenendolo per l'apposita maniglia, introdurre di nuovo il gruppo erogatore nell'apposito vano fino ad ottenerne l'aggancio.
- Chiudere quindi lo sportello, inserire il cassetto raccoglifondi e la vasca raccogligocce.

11 DECALCIFICAZIONE

La formazione del calcare avviene con l'uso dell'apparecchio; la decalcificazione è necessaria ogni 3-4 mesi o quando si osserva una riduzione della portata dell'acqua.

Qualora si voglia eseguirla personalmente, si può utilizzare un prodotto decalcificante per macchine da caffè di tipo non tossico e/o nocivo, comunemente reperibile in commercio.

Attenzione! Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante.

- Miscelare il decalcificante con acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante e riempire il serbatoio dell'acqua.

- Accendere la macchina con l'interruttore generale (7).
- Posizionare un contenitore capiente sotto il tubo vapore (15).
- 35 Prelevare ad intervalli (una tazza per volta) l'intero contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (17) in senso antiorario; per fermare l'erogazione ruotare il pomello (17) in senso orario.
- Durante i singoli intervalli si deve lasciare agire per circa 10-15 minuti, scollegando la macchina con l'interruttore generale (7) su -0-.
- Terminata la soluzione decalcificante, sciacquare il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua fresca.
- Accendere la macchina con l'interruttore generale.
- 35 Vuotare 2/3 del contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (17) in senso antiorario; per fermare l'erogazione ruotare il pomello (17) in senso orario.
- Lasciare riscaldare la macchina e vuotare il rimanente contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (17) in senso antiorario; per fermare l'erogazione ruotare il pomello (17) in senso orario.

i Qualora si utilizzi un prodotto diverso da quello consigliato si raccomanda di rispettare comunque le istruzioni della casa produttrice riportate sulla confezione del prodotto decalcificante.

12 INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO

- Le presenti istruzioni per l'uso contengono le informazioni necessarie per l'impiego corretto, per le funzioni operative e la manutenzione accurata dell'apparecchio.
- Queste conoscenze e l'osservanza delle presenti istruzioni, rappresentano la premessa per un uso senza pericolo nel pieno rispetto della sicurezza in caso di funzionamento e manutenzione dell'apparecchio. Se si desiderano ulteriori informazioni, o se dovessero subentrare particolari problemi che si ritiene nelle presenti istruzioni d'uso non siano stati spiegati con sufficiente chiarezza, preghiamo di rivolgersi al rivenditore o direttamente alla ditta costruttrice.
- Inoltre facciamo notare che il contenuto di queste istruzioni d'uso non è parte di una convenzione precedente o già esistente, di un accordo o di un contratto legale e che non ne cambiano la sostanza.
- Tutti gli obblighi del costruttore si basano sul relativo contratto di compravendita che contiene anche il regolamento completo ed esclusivo riguardo alle prestazioni di garanzia.
- Le norme di garanzia contrattuali non vengono né limitate né estese in base alle presenti spiegazioni.
- Le istruzioni per l'uso contengono informazioni protette dal diritto d'autore.
- Non è permesso fotocopiarle o tradurle in un'altra lingua senza previo accordo scritto da parte del Costruttore.

13 SMALTIMENTO

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo apposto sull' apparecchiatura indica che l' apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, deve essere raccolta separatamente dagli altri rifiuti. L'utente deve pertanto conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita, agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, ovvero riconsegnarla al rivenditore al momento dell' acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno ad uno.

L'adeguata raccolta differenziata e l'invio successivo dell' apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuiscono ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favoriscono il riciclo dei materiali di cui è composta l' apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo dell'apparecchiatura da parte dell'utente, comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 22/1997 (articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997).

14 SPIE PANNELLO COMANDI

Segnalazioni	Cause	Rimedi
Luce verde (29)	Macchina accesa.	
Luce verde (24) fissa	Macchina in temperatura pronta: - per l'erogazione del caffè; - per l'erogazione dell'acqua calda.	
Luce verde (24) lampeggiante	Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione caffè ed acqua calda.	
	La macchina sta erogando il caffè.	
Luce verde (26) fissa	Macchina in erogazione con caffè macinato.	
Luce verde (28) fissa	Macchina in temperatura pronta per l'erogazione del vapore.	
Luce verde (28) lampeggiante	Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione vapore.	
Luce verde (24) lampeggiante **Luce verde (28)lampeggiante** **contemporaneamente**	Macchina in sovratemperatura; in questa modalità la macchina non può erogare caffè.	È necessario scaricare dell'acqua nella vasca raccogligocce ruotando il pomello Vapore (17) fino a quando la luce verde di pronto temperatura (24) non rimane accesa in modo fisso e si spegne la luce verde (28).
Luce verde (24) lampeggiante **Luce verde (26) lampeggiante** **Luce verde (28) lampeggiante** **contemporaneamente**	La macchina ha erogato la quantità massima d'acqua per ogni singola erogazione.	Chiudere il pomello (17) erogazione acqua calda/vapore. Se sidesidera un maggiore quantitativo d'acqua aprire nuovamente il pomello (17).
Luce rossa (21) fissa	Quantità d'acqua insufficiente nel serbatoio.	Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile, caricare il circuito ed iniziare nuovamente la procedura.
	Serbatoio caffè vuoto.	Riempire il serbatoio con caffè in grani ed iniziare nuovamente la procedura.
Luce rossa (21) lampeggiante	Gruppo erogatore, cassetto fondi, vasca raccogli gocce, sportello anteriore non in posizione corretta per il funzionamento della macchina.	Per spegnere la luce rossa fissa, verificare che tutti i componenti siano inseriti o chiusi in modo corretto.

Problemi	Cause	Rimedi
La macchina non si accende.	La macchina non è collegata alla rete elettrica.	Collegare la macchina alla rete elettrica.
	Lo sportello di servizio è aperto.	Chiudere lo sportello.
Il caffè non è abbastanza caldo.	Le tazzine sono fredde.	Scaldare le tazzine.
Non fuoriesce acqua calda o vapore.	Il foro del tubo vapore è otturato.	Pulire il foro del tubo vapore con uno spillo.
Il caffè ha poca crema.	La miscela non è adatta o il caffè non è fresco di torrefazione oppure è macinato troppo grosso.	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al par.5. Aumentare la dose par.6.
La macchina impiega troppo tempo per scaldarsi o la quantità di acqua che fuoriesce dal tubo è limitata.	Il circuito della macchina è intasata dal calcare.	Decalcificare la macchina.
Il gruppo erogatore non può essere estratto.	Gruppo erogatore fuori posizione.	Accendere la macchina. Chiudere lo sportello di servizio. Il gruppo erogatore ritorna automaticamente nella posizione iniziale.
	Cassetto raccoglifondi inserito.	Estrarre il cassetto raccoglifondi prima di estrarre il gruppo di erogazione.
Caffè non fuoriesce.	Manca Acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua e ricaricare il circuito (Par.4.3).
	Gruppo sporco.	Pulire il gruppo erogatore (Par.10.1).
	Dose alta.	Diminuire la dose (Par.6).
	Circuito non carico.	Ricaricare il circuito (Par.4.3).
	Pomello (22) in posizione non corretta.	Ruotare il pomello in senso orario.
Caffè fuoriesce lentamente.	Dose alta.	Diminuire la dose (Par.6).
	Caffè troppo fine.	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al par.5. Diminuire la dose par.6.
	Circuito non carico.	Ricaricare il circuito (Par.4.3).
	Gruppo erogatore sporco.	Pulire il gruppo erogatore (Par.10.1).
Caffè fuoriesce all'esterno dell'erogatore.	Erogatore non in posizione corretta.	Rimettere in posizione l'erogatore.
	Erogatore otturato.	Pulire l'erogatore ed i suoi fori d'uscita.

Per i guasti non contemplati dalla suddetta tabella o in caso che i rimedi suggeriti non li risolvano, rivolgersi ad un centro assistenza.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1 Read all instructions and information in this instruction book and any other literature included in this carton referring to this product before operating or using this appliance.
2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3 To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.
7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
8 Do not use outdoors.
9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11 Always turn appliance “OFF”, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn switch to “OFF”, then remove plug from wall outlet.
12 Do not use appliance for other then intended household use.
13 Use extreme caution when using hot steam.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

This appliance is for household use. Any servicing, other than cleaning and user maintenance, should be performed by an authorized service centre. Do not immerse base in water. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base. There are no user serviceable parts inside. Repair should be done by authorized service personnel only.

1 Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate agrees with your voltage.
2 Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
3 Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
4 Never clean with scouring powders or hard implements. Simply use a soft cloth dampened with water.
5 To avoid your coffee maker scaling up, use purified or bottled water.

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

A A short power-supply cord is provided to reduce risks of getting tangled up or tripping over a longer cord.
B Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
C If a long extension cord is used:
    1 cthe marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
    2 if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type
    3 the cable does not hang from the table to avoid the risk of getting caught up in it.

1 GENERAL INFORMATION

This coffee machine is ideal for preparing espresso coffee using either coffee beans or ground coffee, and is equipped with a device for dispensing steam and hot water. The elegantly styled machine is designed for normal home use only, and is not suitable for continuous professional use.

Caution. The manufacturer accepts no liability for damage or injury caused by:
- **improper use outside the defined operating parameters;**
- **repairs carried out by anyone other than authorized service centers;**
- **tampering with the power cable;**
- **tampering with any component of the machine;**
- **use of non-original spare parts and accessories.**

In such cases the warranty shall be null and void.

1.1 To facilitate interpretation

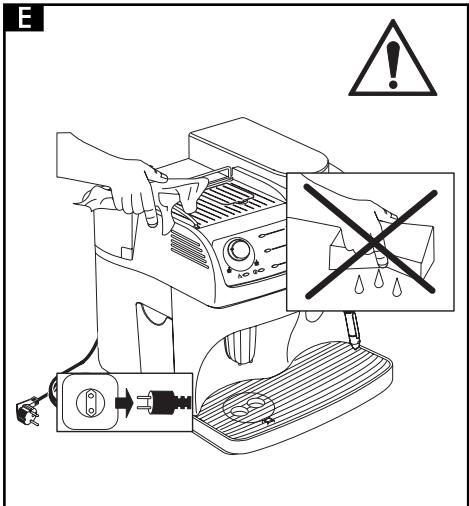
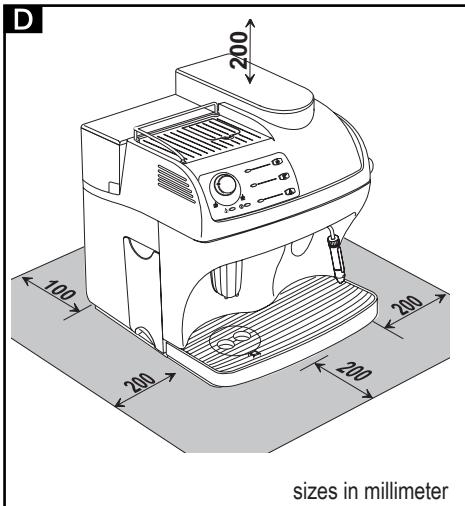
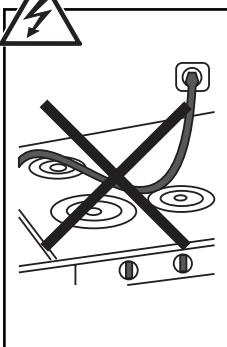
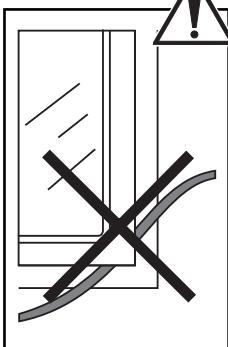
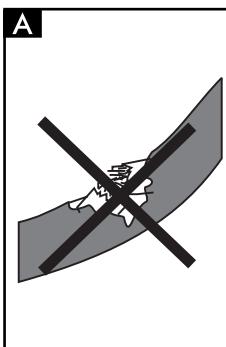
A warning triangle indicates all the instructions that are important for user safety. Follow these directions scrupulously to avoid serious injury!!

2 Illustrations, parts of the machine and control functions are referred to by number or letter, e.g. illustration 2 in this paragraph.

i This symbol identifies the most important information for ensuring optimal use of the machine.

The illustrations corresponding to the text may be found on the inside cover flap. Keep this page open while reading the operating instructions.

1.2 How to use these operating instructions

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone else who should use the coffee machine.

For more information, or should you meet with any problems not completely or sufficiently explained in these instructions, contact your Authorized Service Center.

2 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Specification	Value
• Rated voltage	See rating plate on machine
• Rated power	See rating plate on machine
• Casing material	Thermoplastic
• Dimensions (w x h x d) (mm)	390 x 380 x 330
• Weight (Kg)	8,7
• Cable length (mm)	1200
• Control panel	Front
• Water container	Extractable
• Power supply	See rating plate on machine
• Water container (lt.)	1.7
• Coffee container capacity (gr)	350 of coffee beans
• Pump pressure (bar)	13-15
• Boiler	Stainless steel
• Safety features	Boiler pressure safety valve; safety thermostat.

The manufacturer reserves the right to change the machine's specifications in line with technological progress.

The machine conforms to European Directive 89/336/EEC (Legislative Decree 476 of 04/12/92), regarding the elimination of radio-television interference.

A

B

C

D

sizes in millimeter

E

3 SAFETY RULES

Never place electrical parts in contact with water: danger of short-circuit! The superheated steam and hot water may cause scalding! Never aim the steam or hot water flow towards parts of your body, use caution when touching the steam / hot water nozzle: danger of scalding!

Intended use

The coffee machine is designed for home use only.
To avoid risks, do not make any technical changes or use the machine for purposes other than those stated!!
The coffee machine must be used exclusively by adults in good psychological and physical condition.

Power supply

Plug the coffee machine into a suitable mains outlet. The voltage must correspond to the value indicated on the rating plate.

A Power cable

Never use the coffee machine if the power cable is defective. Should the power cable be damaged, it must be replaced by the manufacturer or his customer service department. Do not pass the cable around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil.
Do not use the cable to carry or pull the coffee machine.
Do not remove the plug by tugging on the cable or touch it with wet hands.
Make sure the cable cannot drop freely from tables or shelves.

B Protecting others

Do not allow children to play with the coffee machine. Children are not aware of the dangers connected with household appliances.

C Danger of burns

Avoid aiming the superheated steam and/or hot water flow at yourself and/or at others: **danger of scalding!**
Always use the handles or knobs provided.

D Siting

Place the coffee machine in a safe place where no one can tip it over or be injured by it.
Never use the coffee machine outdoors.
To prevent melting or damage to the casing, do not rest the machine on very hot surfaces or near open flames.

E Cleaning

Before cleaning the machine, you must set the main switch (7) to -0- and remove the plug from the mains outlet. Also wait for the machine to cool down.
Never immerge the machine in water!
It is strictly forbidden to tamper with internal machine parts.

D Space for use and maintenance

To ensure that the coffee machine works properly and efficiently, we recommend that you:

- Rest it on a perfectly level surface;
- Place it in an adequately lit, hygienic site with an electric outlet within easy reach;
- Ensure a minimum clearance between the machine and the walls as shown in the figure.
- Do not keep the machine in a place where the temperature may fall below 0°C; freezing may damage the machine.

Storing the machine

If the machine is to remain out of use for a lengthy period, turn it off and pull out the plug.
Store it in a dry place out of children’s reach.
Keep it away from dust and dirt.

Repairs / Maintenance

In the event of a breakdown, fault or suspected damage after a fall, unplug the machine immediately.
Never operate a faulty machine.
Maintenance and repairs are to be carried out exclusively by Authorized Service Centers.
The manufacturer will accept no liability for any damage caused by unauthorized servicing.

Fire safety

In the event of fire, use carbon dioxide (CO_2) extinguishers.
Do not use water or powder extinguishers.

Key to machine components

1 Coffee bean container
2 Coffee bean container lid
3 Grinder adjustment knob
4 Dose adjustment knob
5 Ground coffee dispenser lid
6 Cup shelf
7 Power switch (ON/OFF)
8 Water container lid
9 Water container
10 Dregs box
11 Power cable
12 Water tray + grill
13 Water tray level float
14 Height-adjustable coffee dispenser
15 Steam/hot water tube
16 Front door
17 Steam knob
18 Coffee dispenser unit
19 Ground coffee measuring spoon
20 Cleaning brush

Control panel

21 Warning light
22 Knob for regulating the quantity of coffee dispensed in one cup
23 Coffee dispensing button
24 Coffee temperature / function ready light
25 Ground coffee selector button
26 Ground coffee light
27 Steam selector button
28 Steam temperature light
29 Machine ON light

4 INSTALLATION

For your own safety and the safety of others, you must strictly comply with the "Safety Rules" described in chap.3.

4.1 Package

The original packaging was designed and made to protect the machine during shipping.
We recommend keeping it for future transport purposes.

4.2 Preliminary operations

- Remove the water tray (12) with grating from the packaging materials.
- Take the coffee machine out of its packing and position it in a suitable place that meets the requirements described in the safety rules (chap.3.).
- Insert the water tray (12) into the slot provided on the machine; make sure that the tray, the dregs box (10) and the coffee dispensing unit (18) are correctly fitted and that the front door (16) is closed.
- Fit the cover of the coffee bean hopper (2) onto the coffee bean hopper (1).
  Keep the cleaning brush (20) and the ground coffee measuring spoon (19) to hand.
- Before plugging in the machine, make sure the power switch (7) is set to -0-.

If the red light (21) flashes when you turn on the machine, it means that one of the above-described parts has not been correctly fitted in place.

Important note: It is important to read the contents of Chapter 14, which explains in detail the meaning of all machine signals provided to the user by the lights on the control panel.

4.3 Turning on for the first time

- 32 Lift out the water container (9) and remove the lid (8). Rinse it out and fill it with fresh drinking water, making sure you do overfill it. Lower the container back into place inside the machine and replace the lid (8).

Fill the container (9) only with cool, still water. Hot water or other liquids may damage the container and/or the machine. Always make sure there is enough water inside the container before starting the machine.

- **31** Take off the lid (2) and fill the container with coffee beans (1).

Fit the lid of the coffee container (1) back into place. Ground or freeze-dried coffee or any other objects will damage the machine.

- Replace the lid (2) on the coffee container (1).
- Insert the plug (11) into a suitable outlet.
- The power switch (7) is set to -0-. Simply press the button (7) to turn on the machine; the green pilot light (29) will go on.
- **35** To load the circuit, position the steam tube (15) over the drip tray. Turn the knob (17) counterclockwise and wait until water flows out smoothly from the steam tube; to cut off flow, turn the knob (17) clockwise.

Note: Before starting up for the first time, if the machine has been inoperative for a lengthy period or the water container has been completely emptied, it is advisable to load the circuit.

- Once you have completed the above operations, the machine is ready for use.
- Carefully follow the directions below to dispense coffee, hot water, or steam, and ensure proper use of the machine.

5 COFFEE GRINDER

Warning! The grinder adjustment knob inside the coffee container must be turned only while the coffee grinder is operating. Do not introduce ground and/or freeze-dried coffee into the coffee bean container.

It is strictly forbidden to introduce any material other than coffee beans. The coffee grinder contains moving parts that may be hazardous; do not place your fingers and/or other objects inside the grinder. Before performing any kind of operation inside the coffee container, switch off the machine and unplug it. Do not add coffee beans while the grinder is operating.

The quality and flavour of your coffee will depend not only on the blend you use but also on how finely you grind it.
The machine has a knob (3) for adjusting the grind.
To adjust the grind, turn the graduated knob while the grinder is operating; the numbers on the knob indicate the fineness of the grind.
Every machine is factory-regulated to a medium-sized grind; turn the knob to higher numbers to obtain a coarser grind, turn the knob to lower numbers to obtain a finer grind.
The variation in the fineness of the grind will be noted only after three or four coffees have been dispensed.

Use blends of coffee beans specifically for espresso machines.
Avoid using extreme grinding settings (e.g. 1 - 16); if you do use them, also use different blends of coffee.
Store coffee in an airtight container in a cool, dry place.

You should adjust the fineness of the grind when the coffee is not dispensed properly:
Coffee pours out too fast = excessively coarse grind > Set the knob on lower numbers;
Coffee drips out slowly and/or not at all = excessively fine grind > Set the knob on higher numbers.

6 DOSE ADJUSTMENT

31 The machine allows you to adjust the amount of coffee (dose) to be ground according to your requirements.
The manufacturer has set a standard dose that satisfies most needs: notch (A) corresponding to reference point (B).
Turn the knob (4) inside the coffee container counter-clockwise to increase the dose of ground coffee; turn it clockwise to reduce the dose of ground coffee.
The dose must be adjusted before pressing the button to dispense coffee.
This system makes it possible to obtain optimal coffee with all types of commercially available coffee.

7 DISPENSING COFFEE

Note: If the machine fails to dispense coffee, make sure the water container contains water; you may check the water level in the container on the left-hand side of the machine.

Before dispensing coffee, make sure that the green temperature ready light (24) remains lit, and that both the water and coffee containers are full.

- 34 Place 1 or 2 cups beneath the dispenser nozzles (14); you may adjust the height of the dispenser to suit your cups.
- 38 The dispenser may be moved so that you may use large cups. In this case you must manually push the dispensing unit towards the machine as far as it will go (allowing dispensing into only one cup t a time); to set the dispenser in the ideal position for small cups, pull it all the way outward and make sure it is locked in place.
- Use the knob (22) to adjust the amount of coffee in the cup: turn it clockwise to increase the amount of coffee dispensed; turn it counterclockwise to reduce the amount of coffee dispensed.

Note: we recommend emptying the water tray when the level float (13) rises.

7.1 Dispensing with coffee beans

- To dispense coffee, press the button (23) to begin the dispensing cycle: press the button (23) once to dispense 1 cup; press it twice in succession to dispense 2 cups.

In this operating mode, the machine automatically grinds and dispenses the correct amount of coffee; it takes two automatic grinding cycles and two automatic dispensing cycles to prepare two coffees.

- After completing the pre-brewing cycle, the coffee will begin to flow from the dispensing nozzle (14).
- The machine will automatically stop dispensing coffee when it reaches the level set with the knob (22); you may however stop flow at any time by pressing the button (23).

7.2 Dispensing with ground coffee

Fill the dispenser (5) only with coffee ground specifically for espresso machines; coffee beans, freeze-dried coffee, and other materials will damage the machine.

It is prohibited to insert your fingers into the ground coffee dispenser, which contains hazardous moving parts.

- Use only the measuring spoon (19) provided with the machine to measure out the correct amount of ground coffee to place in the dispenser.

Add only one measuring spoonful of ground coffee at a time. To make two coffees, you must carry out two separate consecutive cycles.

- Press the button (25) to select the function; the pilot light (26) will light.
- Lift the ground coffee dispenser lid (5).
- Use the measuring spoon (19) to measure out a dose of coffee, removing any excess coffee powder from the measuring spoon.
- 33 Empty the ground coffee into the dispenser.
- Close the lid (5).
- To dispense coffee, press the button (23) to begin the dispensing cycle.
- After completing the pre-brewing cycle, the coffee will begin to flow from the dispensing nozzle (14).
- The machine will automatically stop dispensing coffee when it reaches the level set with the knob (22); you may however stop flow at any time by pressing the button (23).
- Then the machine automatically returns to the normal operating mode (see para. 7.1).

8 DISPENSING HOT WATER

Warning: The steam may be preceded by brief sprays of hot water: danger of scalding! The dispensing tube can reach very high temperatures: avoid touching it directly with your hands.

- Before dispensing hot water, make sure that the green temperature ready light (24) remains lit.

When the machine is ready to dispense coffee, proceed as follows:

- Place and cup and/or a receptacle beneath the hot water/steam tube (15).
- **36** Turn the knob (17) counter-clockwise.
- Dispense the desired amount of hot water; turn the knob (17) clockwise to cut off the flow of hot water. The machine returns to normal operating mode.

9 DISPENSING STEAM/MAKING CAPPUCCINO

The steam may be used to froth milk for cappuccino and to heat other beverages.

Danger of scalding! Dispensing may be preceded by brief sprays of hot water. The dispensing tube can reach very high temperatures: avoid touching it directly with your hands.

- When the machine is ready to dispense coffee, press the button (27). The machine requires pre-heating.
- Before dispensing steam, make sure that the green temperature ready light (28) remains lit.
- Position the steam tube (15) over the drip tray and open the “hot water/steam” knob (17) for a few seconds to discharge residual water from the steam tube; soon only steam will issue from the tube.
- Close the knob (17).
- Fill the receptacle you want to use for making cappuccino 1/3 of the way with cold milk.

To ensure best results when making cappuccino, make sure both the milk and receptacle are cold.

- **37** Place the tip of the steam tube in the milk to be heated and open the knob (17); slowly raise the receptacle, with gentle rotating movements, to obtain an even layer of foam.
- After dispensing the amount of steam desired, close the knob (17).
- The same procedure may be used to heat other beverages.

After this operation, wipe the steam tube clean with a damp cloth.

9.1 Switching from steam to coffee

- To dispense coffee you must press the button (27).
- When switching from dispensing steam to dispensing coffee, the pilot lights (24) and (28) flash simultaneously to indicate that the machine is overheated and cannot dispense coffee.
- In order to dispense coffee, you must drain some water by turning the steam knob (17) until only the temperature ready pilot light (24) remains steadily lit.

10 CLEANING AND MAINTENANCE

Basic cleaning

- Maintenance and cleaning may be carried out only when the machine is cold and disconnected from the power supply.
- Do not immerge the machine in water and do not place any of its components in a dishwasher.
- Do not use alcohol, solvents and/or aggressive chemical products for cleaning.

32 It is recommended that you clean the water container daily:

- Remove the filter (C) located inside the container, and rinse with clean drinking water.
- Return the filter (C) to its slot, pressing gently while turning slightly.
- Fill the container with fresh drinking water.

Any water left in the tank for several days should not be consumed. Wash the tank and fill it with fresh drinking water.

33 Use the brush provided to clean the ground coffee dispenser daily when in use:

- Use a soft cloth moistened with water to clean the machine.

- Do not dry the machine and/or its components in a microwave and/or conventional oven.
- 41 Clean the machine compartment and the dispensing unit, we recommend emptying out the dregs box (10) every day.
- The coffee dispenser (14) may be removed for cleaning. Rinse the dispensing channels thoroughly with hot water.

10.1 Dispensing unit

- The dispensing unit (18) must be cleaned every time you fill the ground coffee container or, in any case, at least once a week.
- Turn off the machine by setting the power switch (7) to -0- and remove the plug from the power socket.
- 41 Remove the dregs box (10) and drip tray (12), then open the service door (16).
- 39 Take out the dispensing unit (18), holding it by the handle provided and pushing the «PRESS» button.

The brew group must be cleaned only with warm water and no detergents.

- 40 Make sure that there are no coffee residues in the two steel filters. Carefully wash the upper filter with water.
- Thoroughly wash and dry all the parts of the dispensing unit.
- Thoroughly clean the machine compartment.
- 42 Holding the dispensing unit by its handle, fit it back securely into place inside the compartment.
- Then close the door and set the dregs box and drip tray back into place.

11 DESCALING

Scale forms while the machine is in use; it is necessary to remove scale every 3-4 months of use or whenever you observe a decreased flow of water.

If you wish to descale the machine yourself, you may use any commercially available non-toxic, non-harmful descaling agent for coffee machines.

Warning! Never use vinegar as a descaling agent.

- Mix the descaling agent with water as directed on the package and pour the solution into the water container.
- Turn on the machine by means of the power switch (7).
- Place a large container under the steam tube (15).
- 35 Empty the contents of the water container at intervals (one cup at a time) by turning the steam knob (17) counterclockwise; turn the knob (17) clockwise to cut off flow.
- During each interval, allow the descaling agent to act for about 10-15 minutes, switching off the machine by setting the power switch (7) to -0-.
- When all of the descaling agent has been used up, rinse out the water container and fill it with fresh water.
- Turn on the machine by means of the main switch.
- 35 Empty out 2/3 of the water in the tank by turning the steam knob (17) counterclockwise; turn the knob (17) clockwise to cut off flow.
- Let the machine heat up and empty out the water remaining in the tank by turning the steam knob (17) counterclockwise; turn the knob (17) clockwise to cut off flow.

Should you use a descaling agent other than the one recommended you are advised in any case to follow the manufacturer's directions on the package.

12 LEGAL NOTICE

- The present operating instructions contain all information necessary to use the machine correctly, understand its functions, and carry out proper maintenance.
- The user must be familiar with and observe these instructions in order to ensure safe operation and maintenance of the machine. For any further information, or in case of any problems that may

arise for which you believe the present operating instructions are not sufficiently clear and thorough, please contact your dealer or the manufacturer directly.

- We also note that these operating instructions do not constitute part of any prior or pre-existing agreement or legal contract, nor do they change the provisions thereof.
- All manufacturer obligations are derived from the corresponding sale contract, which also includes the complete and sole rules governing the warranty.
- The contractual warranty terms are not limited nor extended by the explanations contained herein.
- The operating instructions contain information protected by copyright.
- It is prohibited to photocopy or translate them without prior written authorization from the manufacturer.

13 DISPOSAL

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

14 CONTROL PANEL PILOT LIGHTS

Warning	Causes	Remedies
Green light (29)	Machine on	
Green light (24) remains lit	Machine at temperature, ready: - to dispense coffee - to dispense hot water	
Green light (24) flashing	Machine heating to dispense coffee and hot water	
	The machine is dispensing coffee.	
Green light (26) remains lit	Machine dispensing with ground coffee	
Green light (28) remains lit	Machine at temperature, ready to dispense steam	
Green light (28) flashing	Machine heating to dispense steam	
Green light (24) flashing **Green light (28) flashing simultaneously**	Machine overheated; the machine cannot dispense coffee in this condition.	You must drain water into the drip tray by turning the Steam knob (17) until the green temperature ready light (24) remains steadily lit and the green light (28) goes off.
Green light (24) flashing **Green light (26) flashing** **Green light (28) flashing simultaneously**	The machine has dispensed the max. quantity of water programmed per operation.	Turn the hot water/steam knob clockwise. If you want more water, turn the knob anticlockwise again.
Red light (21) remains lit	Not enough water in the container.	Fill the container with fresh drinking water, load the circuit and start the procedure over again.
	Coffee container empty.	Fill the container with coffee beans and start the procedure over again.
Red light (21) flashing	Dispensing unit, dregs box, drip tray, front door not correctly positioned to allow the machine to function.	To shut off the red light, make sure that all parts have been correctly fitted in place or closed.

Problems	Causes	Remedies
The machine does not turn on	The machine is not plugged into the electrical mains	Plug the machine into the electrical mains
	The service door is open	Close the door
The coffee is not hot enough	The cups are cold	Heat the cups
No hot water or steam flows out	The steam tube hole is clogged	Use a pin to clean the steam tube hole
The coffee is not creamy on the surface	The blend is not suitable or the coffee is not freshly roasted or is ground too coarsely	Change the coffee blend or adjust the grinder as directed in par.5 Increase the dose (Par .6)
The machine takes too long to heat up, or not enough water flows from the tube	The machine circuit is clogged with scale	Descale the machine
The dispensing unit cannot be taken out	Dispensing unit out of place	Turn on the machine. Close the service door The dispensing unit will automatically go back into place
	Dregs box still in place	Remove the dregs box before taking out the dispensing unit
No coffee is dispensed	There is no water	Refill the water container and reload the circuit (Par.4.3)
	Unit is dirty	Clean the dispensing unit (Par.10)
	Dose too high	Reduce the dose (Par.6)
	Circuit not loaded	Reload the circuit (Par.4.3)
	Knob (22) in wrong position.	Turn the knob clockwise.
Coffee drips out slowly	Dose too high	Reduce the dose (Par.6)
	Coffee ground too finely	Change the coffee blend or adjust the grinder as directed in par.5. Reduce the dose (Par .6)
	Circuit not loaded	Reload the circuit (Par.4.3)
	Dispensing unit dirty	Clean the dispensing unit (Par.10.1)
Coffee leaks outside the dispensing unit	Dispensing unit not correctly positioned	Position the dispensing unit correctly
	Dispensing unit clogged	Clean the dispensing unit and its outlets

If you should have a problem that is not dealt with in the above table or is not resolved by any of these solutions please contact an authorised service centre.

IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de prendre les précautions suivantes, afin d'éviter les décharges électriques, les courts circuits et les accidents corporels.

1 Lire toutes les instructions et les indications données dans cette brochure, ainsi que toute autre information que contient l'emballage, avant de mettre la machine en marche.
2 Ne pas toucher les surfaces chaudes de la machine. Utiliser les poignées ou boutons.
3 Ne pas plonger le fil électrique, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
4 Faire très attention lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
5 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et laissez-le refroidir avant de retirer les accessoires pour le nettoyage ou de les mettre en place.
6 Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise en mauvais état ou après que l'appareil ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Confiez votre appareil au service après-vente autorisé le plus proche pour examen ou réparation.
7 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait poser des problèmes.
8 Ne pas utiliser à l'extérieur.
9 Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou de la surface de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10 Ne pas poser sur une cuisinière ou dans un four chaud.
11 Mettre toujours l'appareil en position **«éteint»** avant de le débrancher. Mettre aussi tous les interrupteurs à **«éteint»** avant de le débrancher.
12 Usage domestique seulement.
13 Faire très attention en utilisant la vapeur.

GARDER CES ISTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

Machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'usager, doit être fait par un centre de service autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'usager. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

1 Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque des données techniques.
2 Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
4 Ne jamais nettoyer avec des poudres à récurer ou des instruments durs.
5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour éviter la formation de tartre.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

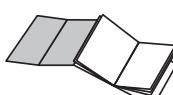
A Votre appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'on ne s'y accroche.
B On peut utiliser une rallonge électrique en prenant certaines précautions.
C Si on utilise une rallonge, vérifier:
  1 que sa tension est au moins égale à celle de l'appareil
  2 qu'elle est munie d'une prise à trois fiches, avec mise à la terre, si c'est le cas pour le cordon de l'appareil
  3 que le câble ne pende pas de la table afin d'éviter de trébucher.

1 GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est en mesure de préparer des cafés expresso à partir de mélanges soit en grains, soit moulus et est équipée d'un dispositif de distribution de la vapeur et de l'eau chaude. Avec un habillage machine au design élégant, cet appareil a été conçu pour un usage domestique et n'est donc pas indiqué pour un usage intensif de type professionnel.

Attention! Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant de:

- **un usage impropre et non conforme aux fonctions prévues;**
- **des réparations non effectuées par un centre d'assistance agréé;**
- **une modification du cordon d'alimentation;**
- **une modification d'un composant quelconque de la machine;**
- **l'emploi de pièces détachées et d'accessoires non d'origine.**

Dans de telles éventualités, la garantie est considérée comme nulle et non avenante.

1.1 Pour faciliter la lecture

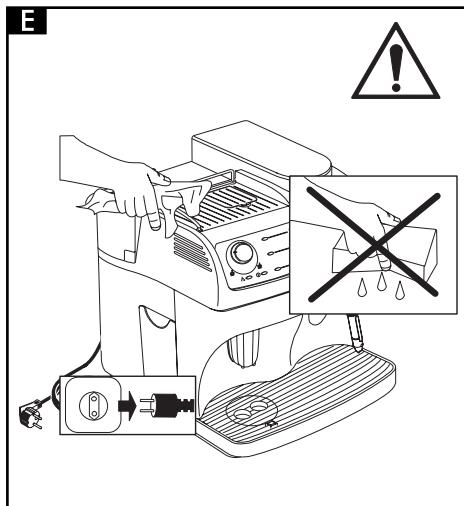
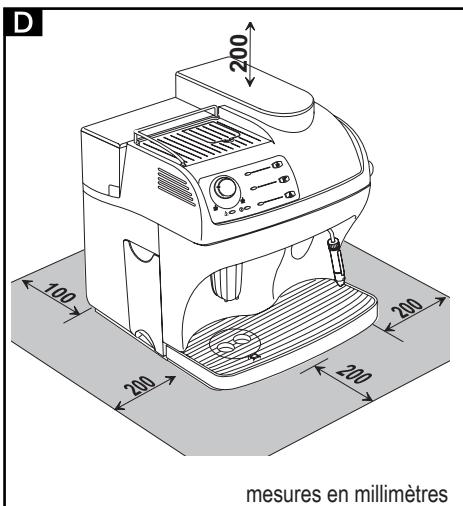
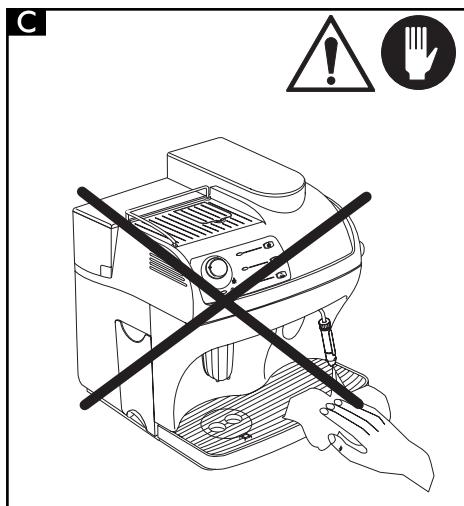
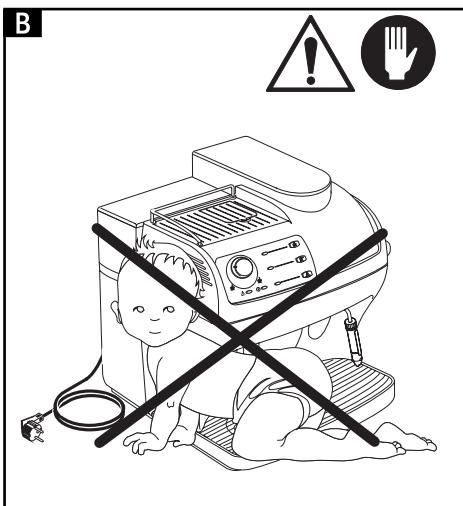
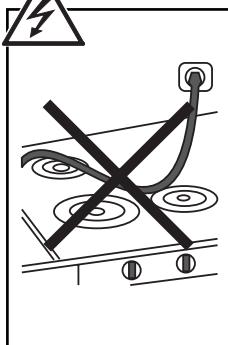
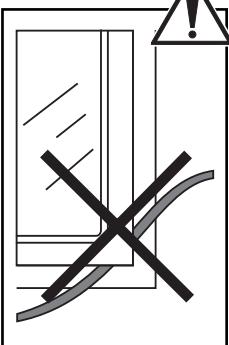
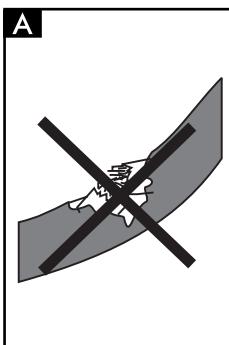
Le triangle, symbole de danger, indique toutes les instructions importantes pour la sécurité de l'usager. Prière de respecter scrupuleusement ces avertissements pour prévenir tout accident grave!

2 Dans le texte qui suit, le lecteur trouvera des numéros et des lettres de référence qui le renvoient à des illustrations, des pièces de l'appareil ou des éléments de commande (ex. voir fig. 2 de cette section).

i Ce symbole met en évidence les informations les plus importantes, pour une meilleure utilisation de l'appareil.

Les illustrations citées dans le texte se trouvent sur le volet de la première page.
Laisser cette page ouverte pendant la lecture du mode d'emploi.

1.2 Comment lire ce mode d'emploi

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr et le joindre à la machine à café, au cas où un autre personne doit l'utiliser.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non envisagés par cette notice ou simplement non suffisamment traités, prière de s'adresser à un Centre d'Assistance Agréé.

2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristique	Valeur
• Tension nominale	Voir plaquette signalétique de l'appareil
• Puissance nominale	Voir plaquette signalétique de l'appareil
• Coque	Thermoplastique
• Dimensions (l x h x p) (mm)	390 x 380 x 330
• Poids (kg)	8,7
• Longueur du cordon (mm)	1200
• Panneau de commande	Frontal
• Réservoir d'eau	Amovible
• Alimentation	Voir plaquette signalétique de l'appareil
• Réservoir d'eau (l)	1,7
• Capacité du bac à café (g)	350 de café en grains
• Pression de la pompe (bars)	13-15
• Réchauffeur	Acier inox
• Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité pression réchauffeur; thermostat de sécurité.

Sous réserve de modifications de fabrication et exécution dues au progrès technologique.
Machine conforme à la Directive Européenne 89/336/CEE (Décret législatif 476 du 04/12/92), relative à l'élimination des perturbations hertziennes.

A

B

C

D

mesures en millimètres

E

3 NORMES DE SÉCURITÉ

Ne jamais mettre les pièces sous tension au contact de l'eau: danger de courtcircuit! La vapeur et l'eau atteignent une température élevée: danger de brûlures! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps, toucher le bec vapeur / eau chaude avec précaution: danger de brûlures!

Usages prévus

Cette machine à café est prévue exclusivement pour un usage domestique. Il est interdit d'apporter des modifications techniques et d'utiliser improprement la machine à cause des risques que cela comporte!
La machine à café doit être utilisée exclusivement par des adultes, en possession de toutes leurs facultés psychiques et physiques.

Alimentation en énergie électrique

Brancher la machine à café uniquement sur une prise de courant adéquate. La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil.

A Cordon d'alimentation

Ne jamais utiliser la machine à café si le cordon d'alimentation est défectueux. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le producteur ou son service assistance clients. Ne pas faire passer le cordon d'alimentation là où il peut s'user par frottement (coins et arêtes vives) et sur des objets très chauds; le protéger contre l'huile. Ne pas transporter ou tirer la machine à café en la tenant par son cordon d'alimentation. Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon; ne pas toucher la fiche avec des mains mouillées. Ne pas laisser le cordon pendre librement d'une table ou d'une étagère

B Protection d'autres personnes

S'assurer qu'aucun enfant n'ait la possibilité de jouer avec la machine à café. Les enfants ne se rendent pas compte du danger lié aux électroménagers.

C Danger de brûlures

Eviter de diriger le jet de vapeur et/ou d'eau chaude vers soi ou vers d'autres personnes: **danger de brûlures!** Utiliser toujours les leviers ou boutons prévus à cet effet.

D Emplacement

Positionner la machine à café dans un lieu sûr où personne ne peut la renverser ou se blesser.
Ne pas utiliser la machine à café en plein air.
Ne pas poser la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes vives pour éviter que la carcasse ne fonde ou ne s'abîme.

E Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, il est indispensable de positionner le sélecteur (7) sur -0- puis de débrancher le cordon d'alimentation.
Attendre que la machine se refroidisse.
Ne jamais plonger la machine dans l'eau!
Il est sévèrement interdit d'intervenir à l'intérieur de la machine.

D Espace nécessaire pour l'utilisation et la maintenance

Pour un fonctionnement optimal de la machine à café, il est conseillé de:
- Choisir un plan d'appui bien plat;
- Choisir un environnement suffisamment éclairé, propre et avec une prise de courant facile d'accès;
- Prévoir une distance minimale entre le mur et la machine comme l'indique le dessin.
- La machine ne doit pas être entreposée à des températures inférieures à 0°C. Le froid pourrait endommager la machine.

Ranger l'appareil

Si la machine doit rester inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et débrancher son cordon d'alimentation. Le ranger dans un lieu sec et hors de la portée des enfants.
La protéger de la poussière et des saletés.

Réparations / Maintenance

En cas de pannes ou de défectuosités présumées ou réelles, après une chute, débrancher immédiatement le cordon d'alimentation. Ne jamais mettre en marche un appareil défectueux.
Seuls les Centres d'Assistance Agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations.

Les réparations doivent être effectuées exclusivement par un Centre d'Assistance Agréé.Dans le cas d'interventions non effectuées dans la règle de l'art, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages.

Normes en cas d'incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO_2). Ne pas utiliser d'eau ou d'extincteurs à poudre.

Description des composants

1 Bac de café en grains
2 Couvercle du bac de café en grains
3 Bouton de réglage de la mouture
4 Bouton de réglage de la dose
5 Couvercle du doseur de café moulu
6 Appui-tasse
7 Interrupteur général (ON/OFF)
8 Couvercle du réservoir d'eau
9 Réservoir d'eau
10 Bac du marc à café
11 Cordon d'alimentation
12 Bac récupérateur + grille
13 Flotteur niveau du bac récupérateur d'eau
14 Distributeur de café réglable en hauteur
15 Bec vapeur / eau chaude
16 Porte avant
17 Robinet de vapeur
18 Distributeur de café
19 Mesure de café moulu
20 Brosse pour le nettoyage

Panneau de commandei

21 LED alarmes
22 Bouton de réglage de la quantité de café par tasse
23 Bouton de distribution de café
24 LED température / fonction café
25 Sélecteur de café moulu
26 LED sélection café moulu
27 Sélecteur fonction vapeur
28 LED température fonction vapeur
29 LED machine alimentée

4 INSTALLATION

Pour votre sécurité et celle des autres, suivre strictement les "Normes de sécurité" reportées dans la section 3.

4.1 Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger l'appareil pendant l'expédition.
Il est recommandé de le conserver pour un éventuel futur transport.

4.2 Opérations préliminaires

- Déballer le bac récupérateur (12) et la grille.
- Déballer la machine à café et la déposer à un endroit qui répond aux conditions prévues par la réglementation en matière de sécurité (section 3).
- Installer le bac récupérateur (12) dans le logement de la machine prévu à cet effet; vérifier si le bac (12), le bac du marc (10) et le distributeur de café (18) sont installés correctement et si la porte avant (16) est fermée.
- Placer le couvercle du réservoir de café en grains (2) sur le réservoir de café en grains (1).
  Tenir à portée de main la brosse pour le nettoyage (20) et la mesure de café moulu (19).
- Avant d'enfoncer le cordon d'alimentation dans la prise, vérifier si l'interrupteur général (7) est sur la position -0-.

Si, à la mise sous tension de la machine, la LED rouge (21) clignote, cela veut dire qu'une des pièces décrites supra n'est pas bien installée.

i **Remarque importante: L'usager est prié de lire la section 14 qui reporte, dans le détail, l'interprétation de tous les signaux lumineux des LEDs, situées sur le panneau de commande de la machine.**

4.3 Mise en service

- 32 Soulever le réservoir d'eau (9) pour l'extraire de la machine et retirer le couvercle (8).
  Le rincer et le remplir d'eau froide; il est recommandé de ne pas dépasser le niveau maximum. Réinstaller le réservoir dans le logement prévu à cet effet et

reposer le couvercle (8).

⚠ **Pour remplir le réservoir (9), utiliser exclusivement de l'eau froide non pétillante. De l'eau chaude et tout autre liquide peuvent abîmer le réservoir et/ou la machine. Ne pas mettre la machine en marche sans eau: vérifier si le réservoir contient assez d'eau.**

- 31 Retirer le couvercle (2) et remplir le bac de café en grains (1).

⚠ **Ne remplir ce bac (1) qu'avec du café en grains. Du café moulu, lyophilisé ou autres produits peuvent abîmer la machine.**

- Reposer le couvercle (2) sur le bac à café (1).
- Enfoncer la fiche (11) dans une prise adéquate.
- La machine se présente avec l'interrupteur général (7) sur la position -0-; pour la mettre sous tension, presser le bouton (7); la LED (29) du panneau de commande s'allume.
- 35 Pour amorcer le circuit, diriger le bec vapeur (15) sur le bac récupérateur, tourner le robinet (17) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et attendre que l'eau sorte de manière régulière du bec vapeur; pour interrompre le débit d'eau, tourner le robinet (17) dans le sens des aiguilles d'une montre.

i **Nota bene: Après une longue période d'inactivité, avant la première mise en service ou si le réservoir a été entièrement vidé, il est recommandé d'amorcer le circuit.**

- Ces opérations terminées, la machine est prête à l'emploi.
- Pour utiliser la machine correctement, c'est-à-dire pour la distribution de café, eau chaude ou vapeur, suivre attentivement les instructions suivantes.

5 MOULIN À CAFÉ

⚠ **Attention! Tourner le bouton de réglage de la mouture, situé à l'intérieur du bac à café, uniquement quand le moulin est en marche. Ne pas remplir le bac de café en grains avec du café moulu et/ou lyophilisé.**

⚠ **Il est interdit de remplir le bac avec autre chose que du café en grains. Le moulin à café contient des organes en mouvement qui peuvent être dangereux; il est interdit d'y introduire les doigts et/ou autres objets. Avant d'intervenir à l'intérieur du bac à café, mettre la machine hors tension avec l'interrupteur général et débrancher le cordon d'alimentation. Ne pas remplir le bac de café en grains quand le moulin est en marche.**

La qualité et le goût du café dépendent non seulement du mélange utilisé mais aussi de la mouture. La machine est équipée d'un bouton (3) qui permet de régler la mouture.
Pour modifier la mouture, tourner le bouton gradué quand le moulin à café est en marche; les chiffres reportés sur le bouton correspondent au type de mouture (haute ou basse). Tous nos appareils sont réglés en usine sur une mouture moyenne: si la mouture est trop fine, tourner le bouton vers un numéro plus grand; si la mouture est trop grosse, tourner le bouton vers un numéro plus petit. Pour goûter une variation dans la mouture, il faut attendre la distribution de trois ou quatre cafés.

Utiliser des mélanges de café en grains pour machines expresso. Ne pas utiliser des moutures extrêmes (ex. 1 – 16); dans ce cas, utiliser des mélanges de café différents. Conserver le café au frais, dans un récipient hermétiquement fermé.

Régler la mouture si le café ne coule pas très bien.
Si le café sort très rapidement = la mouture est trop grosse > Régler le bouton sur des numéros plus bas;
Si le café sort à gouttes ou pas du tout = la mouture est trop fine > Régler le bouton sur des numéros plus élevés.

6 RÉGLAGE DE LA DOSE DE CAFÉ

31 Cette machine permet de régler la quantité de café (dose) que l'on souhaite moudre. La dose est réglée, par le Fabricant, sur une valeur moyenne qui répond à la plupart des exigences; l'entaille (A) à hauteur du repère (B).
Pour augmenter la dose de café moulu, tourner le bouton (4), situé à l'intérieur du bac de café, dans

le sens contraire des aiguilles d'une montre; pour diminuer la dose de café moulu, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
Le réglage de la dose doit être effectué avant de presser le bouton de distribution du café. Ce système permet d'obtenir une distribution optimale avec toutes les catégories de café en vente dans le commerce.

7 DISTRIBUTION DE CAFÉ

Nota bene: Si la machine ne distribue plus de café, vérifier si le réservoir d'eau n'est pas vide; le niveau d'eau du réservoir est visible sur le côté gauche de la machine.

Avant de distribuer du café, vérifier si la LED de température verte (24) est allumée dans le mode continu et si le réservoir d'eau et le bac à café sont remplis.

- 34 Poser 1 ou 2 tasses sous les becs du distributeur (14); la hauteur du distributeur peut être réglée de manière à mieux s'adapter aux tasses.
- 38 Le distributeur peut être déplacé pour permettre l'utilisation de tasses plus grandes.
  Pour utiliser des grandes tasses, il suffit de pousser le distributeur à la main vers le haut jusqu'au fin de course (dans ce cas, utiliser une seule tasse à la fois); pour placer le distributeur dans la position idéale à l'utilisation de petites tasses, tirer sur le distributeur le plus à l'extérieur possible et vérifier s'il est bien bloqué.
- Régler la quantité de café à verser dans la tasse avec le bouton (22): pour augmenter la quantité de café à verser, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre; pour diminuer la quantité, le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Nota bene: quand le flotteur (13) se soulève, il est recommandé de vider le bac récupérateur d'eau.

7.1 Distribution à partir de café en grains

- Pour faire couler le café, presser le bouton (23): le cycle de distribution démarre. pour distribuer 1 café, presser une seule fois le bouton (23); pour distribuer 2 cafés, presser le bouton (23) deux fois de suite.

Dans ce mode de fonctionnement, la machine se charge automatiquement de moudre et doser la juste quantité de café; la préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution, gérés de manière automatique par la machine.

- Le cycle de pré-infusion terminé, le café commencera à sortir par le bec verseur (14).
- La distribution du café s'arrête automatiquement dès que le niveau choisi avec le bouton (22) est atteint; il est toutefois possible d'interrompre la distribution de café à tout moment, en pressant le bouton (23).

7.2 Distribution à partir de café moulu

Introduire dans le doseur (5) uniquement du café moulu pour machines expresso; le café en grains, lyophilisé et autres produits abîment la machine.

Il est interdit de mettre les doigts à l'intérieur du doseur de café moulu: organes en mouvement.

- Pour prendre la juste quantité de café moulu, à introduire dans le doseur, utiliser uniquement la mesure (19) fournie avec la machine.

Introduire une seule mesure de café moulu à la fois; pour obtenir deux cafés, il faut effectuer deux cycles séparés l'un après l'autre.

- Presser le bouton (25) pour sélectionner la fonction; la LED (26) s'allume.
- Soulever le couvercle du doseur de café moulu (5).
- Prendre, avec la mesure (19), une dose de café; éliminer le surplus de café moulu de la mesure.
- 33 Vider le café moulu à l'intérieur du doseur.
- Fermer le couvercle (5).
- Pour faire couler le café, presser le bouton (23): le cycle de distribution démarre.
- Le cycle de pré-infusion terminé, le café commencera à sortir par le bec verseur (14).
- La distribution du café s'arrête automatiquement dès que le niveau choisi avec le bouton (22) est atteint; il est toutefois possible d'interrompre la

distribution de café à tout moment, en pressant le bouton (23).
- Ensuite, la machine retourne automatiquement au fonctionnement normal (voir par. 7.1).

8 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Attention! au début, de petits jets d'eau chaude peuvent s'échapper du bec: danger de brûlures. Le bec du distributeur peut être extrêmement chaud: ne jamais le toucher à mains nues.

- Avant la distribution d'eau chaude, vérifier si la LED de température verte (24) est allumée.

Quand la LED est allumée, la machine est prête à distribuer du café; procéder comme suit:
- Poser une tasse et/ou un récipient en dessous du bec eau chaude / vapeur (15).
- 36 Ouvrir le robinet (17) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Prendre la quantité d'eau chaude souhaitée; pour arrêter la distribution d'eau chaude, tourner le robinet (17) dans le sens des aiguilles d'une montre.
  La machine retourne dans le mode de fonctionnement normal.

9 DISTRIBUTION DE VAPEUR / PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

La vapeur sert à faire mousser le lait pour le cappuccino mais elle peut aussi être utilisée pour réchauffer toutes sortes de boissons.

Danger de brûlures!
Au début de la distribution, de petits jets d'eau chaude peuvent s'échapper du bec.
Le tube peut atteindre une très haute température. ne jamais le toucher à mains nues.

- La machine prête à distribuer du café, presser le bouton (27). La machine prend un certain temps pour se réchauffer.
- Avant la distribution d'eau chaude, vérifier si la LED de température verte (28) est allumée.
- Diriger le bec vapeur (15) sur le bac récupérateur, ouvrir le robinet (17) «Eau chaude/vapeur» le temps de faire couler l'eau résiduelle du bec vapeur; très vite, de la vapeur commencera à sortir.
- Fermer le robinet (17).
- Remplir, avec du lait froid, 1/3 du récipient utilisé pour préparer le cappuccino.

Pour obtenir un meilleur résultat, le lait et la tasse utilisés dans la préparation du cappuccino doivent être froids.

- 37 Plonger le tube vapeur dans le lait à réchauffer et ouvrir le robinet (17); faire tourner le récipient lentement du bas vers le haut pour faire mousser le lait de manière uniforme.
- Après avoir utilisé la vapeur le temps souhaité, fermer le robinet (17).
- Le même système peut être utilisé pour réchauffer d'autres boissons.

Après cette opération, nettoyer le bec vapeur avec un chiffon humide.

9.1 Passer de la vapeur au café
- Pour faire couler du café, presser le bouton (27).
- Quand on passe de la distribution de vapeur à la distribution de café, les LEDS (24) et (28) se mettent à clignoter simultanément pour signaler que la machine est trop chaude et ne peut pas distribuer de café.
- Pour pouvoir distribuer du café, il faut vider l'eau en tournant le robinet Vapeur (17) jusqu'à ce que la LED (24) de température arrête de clignoter et reste allumée dans le mode continu.

10 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Nettoyage général
- Pour la maintenance et le nettoyage, la machine doit être froide et débranchée de la ligne d'alimentation en énergie électrique.
- Ne pas plonger pas la machine dans l'eau et ne pas laver ses composants dans un lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants ni d'agents chimiques agressifs pour le nettoyage.

32 Il est recommandé de nettoyer chaque jour le réservoir d'eau:
- Extraire le filtre (C) situé à l'intérieur du réservoir et le nettoyer avec de l'eau courante portable.
- Reposer le filtre (C) dans son logement et le faire tourner doucement en exerçant une légère pression.
- Remplir le réservoir avec de l'eau froide potable.

⚠ **Ne pas utiliser l'eau qui est restée plusieurs jours dans le réservoir pour un usage alimentaire, laver le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.**

33 Nettoyer chaque jour le doseur de café moulu, si utilisé:
- Avec le pinceau fourni avec la machine, nettoyer le doseur.

- Pour le nettoyage de l'appareil, utiliser un chiffon doux, imbibé d'eau.
- Ne pas sécher la machine et/ou ses composants dans un four à microondes et/ou un four conventionnel.
- **41** Nettoyer le logement de service et le distributeur; il est recommandé de vider chaque jour le bac du marc (10).
- Le distributeur de café (14) peut être démonté pour le nettoyage. Rincer soigneusement les conduits de distribution avec de l'eau chaude.

10.1 Groupe distributeur

- Le distributeur (18) doit être nettoyé à chaque remplissage du bac à café ou au moins une fois par semaine.
- Mettre la machine hors tension avec l'interrupteur (7) sur la position -0- et la débrancher.
- **41** Extraire le bac du marc (10) et le bac récupérateur (12); ouvrir ensuite la porte de service (16).
- **39** Extraire le groupe distributeur (18) en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en pressant la touche "PRESS".

ℹ **Le groupe de distribution doit être lavé uniquement avec de l'eau chaude sans utiliser de détergent.**

- **40** Vérifier si les deux filtres en acier sont propres sans résidus de café. Laver soigneusement le filtre supérieur avec de l'eau.
- Laver et sécher soigneusement toute les pièces du distributeur.
- Nettoyer soigneusement le logement.
- **42** Remettre en place le distributeur en le tenant par la poignée prévue à cet effet.
- Fermer ensuite la porte, remettre en place le bac du marc et le bac récupérateur.

11 DÉTARTRAGE

Avec le temps, du calcaire se forme à l'intérieur de l'appareil; nettoyer l'appareil des dépôts de calcaire quand on observe une réduction du débit d'eau ou encore tous les 3-4 mois.

ℹ **Si vous souhaitez l'effectuer personnellement, vous pouvez utilisez un produit de détartrage pour machines à café de type non toxique et/ou nocif, en vente libre.**

⚠ **Attention! N'utilisez jamais de vinaigre comme produit détartrant.**

- Mélanger le détartrant à de l'eau comme spécifié sur l'emballage du produit détartrant et remplir le réservoir d'eau.
- Mettre la machine sous tension avec l'interrupteur général (7).
- Placer un récipient de grande contenance sous le bec vapeur (15).
- **35** Vider tout le contenu du réservoir d'eau une tasse à la fois en tournant le robinet de la vapeur (17) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre; pour arrêter la distribution, tourner le bouton (17) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Entre deux tasses, laisser agir la solution pendant environ 10-15 minutes; mettre la machine hors tension avec l'interrupteur général (7) sur -0-.
- La solution détartrante terminée, rincer le réservoir d'eau et le remplir avec de l'eau froide.
- Mettre la machine sous tension avec l'interrupteur général.
- **35** Vider 2/3 du contenu du réservoir d'eau en tournant le robinet vapeur (17) dans le sens

contraire des aiguilles d'une montre; pour arrêter la distribution, tourner le robinet (17) dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Laisser la machine chauffer et vider le reste du réservoir d'eau en tournant le robinet vapeur (17) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre; pour arrêter la distribution, tourner le robinet (17) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Si vous utilisez un produit différent du produit préconisé, il est recommandé de respecter les instructions du fabricant, reportées sur l'emballage du produit détartrant.

12 INFORMATIONS DE NATURE JURIDIQUE

- Ce mode d'emploi contient toutes les informations nécessaires pour pouvoir utiliser correctement l'appareil, connaître ses fonctions et en effectuer la maintenance.
- Le respect du mode d'emploi et des instructions sur la maintenance est une condition fondamentale d'une utilisation sans danger et en toute sécurité de l'appareil. Pour plus d'informations ou si l'usager rencontre un problème pour lequel cette notice ne fournit pas une aide suffisante, prière de s'adresser au revendeur ou directement au Fabricant.
- Nous rappelons également que ces instructions ne font partie d'aucune convention préalable ou préexistante, d'aucun accord ou contrat légal et que dans l'éventualité d'un accord entre le Fabricant et l'Acheteur, elles ne changent en rien la teneur de celui-ci.
- Toutes les obligation du Fabricant se basent sur le contrat de vente qui contient le règlement complet et exclusif des conditions de la garantie.
- Les remarques énoncées supra ne limitent, ni étendent, les conditions de garantie contractuelles.
- Le mode d'emploi contient des informations qui sont protégées par les droits d'auteur.
- Il ne peut donc être ni photocopié, ni traduit dans une autre langue sans l'autorisation préalable et écrite du Fabricant.

13 MISE À LA DÉCHARGE

L' appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.

Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

14 TÉMOINS DU PANNEAU DE COMMANDE

Signalisations	Causes	Remèdes
Temoin vert (29)	Machine alimentée	
Temoin vert (24) mode continu	Température atteinte: - pour la distribution de café; - pour la distribution d'eau chaude	
Temoin vert (24) mode clignotant	La machine est en train de chauffer pour pouvoir distribuer du café et de l'eau chaude	
	La machine est en train de distribuer du café.	
Temoin vert (26) mode continu	La machine est dans le mode distribution avec café moulu	
Temoin vert (28) mode continu	La machine a atteint la température pour pouvoir distribuer de la vapeur	
Temoin vert (28) mode clignotant	La machine est en train de chauffer pour pouvoir distribuer de la vapeur	
Temoin vert (24) mode clignotant Temoin vert (28) mode clignotant simultanement	La machine est trop chaude; elle n'est pas en mesure de distribuer du café	Tourner le robinet vapeur (17) pour faire couler de l'eau dans le bac récupérateur jusqu'à ce que le témoin vert de température (24) reste allumé en continu et que le témoin vert (28) s'éteint
Temoin vert (24) mode clignotant Temoin vert (26) mode clignotant Temoin vert (28) mode clignotant simultanement	La machine a produit la quantité maximale d'eau pour chaque tirage.	Fermer le pommeau de vapeur/eau chaude. Pour obtenir plus d'eau, ouvrir de nouveau le pommeau.
Temoin rouge (21) mode continu	Le réservoir n'a plus assez d'eau	Remplir le réservoir avec de l'eau froide potable, amorcer le circuit et recommencer
	Le bac à café est vide	Remplir le bac avec du café en grains et recommencer
Temoin rouge (21) mode clignotant	La position du distributeur ou du bac à marc ou du bac récupérateur ou de la porte avant n'autorise pas le fonctionnement de la machine	Pour éteindre le témoin rouge, vérifier si tous ces composants sont correctement installés ou fermés

Problèmes	Causes possibles	Remèdes
La machine ne s'allume pas	La machine n'est pas reliée à la ligne d'alimentation électrique	Relier la machine à la ligne
	La porte de service est ouverte	Fermer la porte
Le café n'est pas assez chaud	Les tasses sont froides	Chauffer les tasses
L'eau chaude ou la vapeur ne sort pas	L'orifice du bec vapeur est colmaté	Nettoyer l'orifice du bec vapeur avec une aiguille
Le café ne mousse pas	Le mélange ne convient pas ou le café n'a pas été fraîchement torréfié ou encore la mouture est trop grosse	Changer de mélange de café ou régler la mouture (voir section 5). Augmenter la dose (voir section 6)
La machine se réchauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort du bec est insuffisante	Le circuit de la machine est colmaté par des dépôts de calcaire	Détartrer la machine
Le distributeur ne peut être démonté	Le distributeur est mal mis	Mettre la machine sous tension. Fermer la porte de service. Le distributeur retourne automatiquement à sa position d'origine
	Le bac à marc est installé	Extraire le bac à marc avant d'extraire le distributeur
Le café ne sort pas	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir d'eau et réamorcer le circuit (voir section 4.3)
	Le distributeur est sale	Nettoyer le distributeur (voir section 10.1)
	La dose est haute	Diminuer la dose (section 6)
	Le circuit n'est pas amorcé	Réamorcer le circuit (voir section 4.3)
	Bouton (22) en position incorrecte.	Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
Le café coule lentement	La dose est haute	Diminuer la dose (voir sect. 6)
	Le café est trop fin	Changer de mélange de café ou régler la mouture (sect. 5). Diminuer la dose (sect. 6)
	Le circuit n'est pas amorcé	Réamorcer le circuit (voir section 4.3)
	Le distributeur est sale	Nettoyer le distributeur (voir section 10.1)
Le café sort à l'extérieur du distributeur	Le distributeur n'est pas dans la bonne position	Remettre le distributeur dans la bonne position.
	Le distributeur est colmaté	Nettoyer le distributeur et les orifices par où sort le café.

Si vous ne trouvez pas la description du symptôme que vous recherchez ou si le remède conseillé est inefficace, veuillez vous adressez à un Centre d'Assistance Agréé.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten empfiehlt es sich, sich an einige Vorsichtsmaßnahmen zu halten, um die Gefahr von Brand, elektrischen Schlägen und Unfällen einzuschränken.

1 Alle in diesem oder jedem anderen in der Verpackung enthaltenen Heft angegebenen Anweisungen und Informationen aufmerksam durchlesen, ehe die Espressomaschine eingeschaltet oder benutzt wird.
2 Keine heißen Flächen berühren.
3 Netzkabel, Stecker oder den Maschinenkörper nicht in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen, um Brand, elektrische Schläge und Unfälle zu vermeiden.
4 Im Beisein von Kindern die Espressomaschine mit besonderer Vorsicht handhaben.
5 Den Stecker aus der Steckdose ziehen, sobald die Maschine nicht mehr benutzt wird oder gereinigt wird. Bevor Teile entnommen oder eingesetzt werden sowie vor der Reinigung die Maschine abkühlen lassen.
6 Keine kaputten oder defekten Geräte oder Geräte mit beschädigtem Netzkabel oder –stecker verwenden Das schadhafte Gerät beim nächsten Händler oder Kun-dendienst prüfen, reparieren oder neu einstellen lassen.
7 Die Verwendung nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehörs kann Brand, elektrische Schläge und Unfälle verursachen.
8 Die Espressomaschine nicht im Freien verwenden.
9 Das Kabel darf nicht vom Tisch herunterhängen oder heiße Flächen berühren.
10 Die Espressomaschine nicht in der Nähe von heißen Küchenherden oder Backöfen verwenden.
11 Prüfen, ob die Maschine sich in Stellung **„0"** befindet, bevor man den Stecker einsteckt. Zum Ausschalten auf **„0"** stellen, dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.
12 Die Maschine nur im Haushalt verwenden.
13 Bei Verwendung von heißem Dampf mit äußerster Vorsicht verfahren.

DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

HINWEISE

Diese Espressomaschine wurde ausschließlich für den Haushalt entwickelt. Sämtliche Eingriffe mit Ausnahme der Reinigung oder normalen Wartung dürfen ausschließlich durch den autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Das Gerät nicht in Wasser tauchen. Reparaturen dürfen nur durch Fachpersonal des autorisierten Kundendienstes erfolgen.

1 Sicherstellen, dass die auf dem Datenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Ihres Netzanschlusses übereinstimmt.
2 Nie lauwarmes oder heißes Wasser in den Wasserbehälter füllen. Ausschließlich kaltes Wasser verwenden.
3 Während des Betriebs nie die heißen Teile oder das Netzkabel der Maschine berühren.
4 Keine Schleif- oder Scheuermittel zum Reinigen ver-wenden. Es genügt ein weicher Lappen mit Wasser.
5 Zur Vermeidung von Kalkablagerungen kohlensäurefreies Mineralwasser verwenden.

BETRIEBSANLEITUNGEN ZUM NETZKABEL

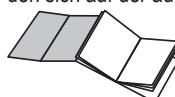
A Das mitgelieferte Netzkabel ist relativ kurz, damit es sich nicht verdrehen kann oder Sie darüber stolpern.
B Längere Netzkabel können verwendet werden, doch sollte man dabei mit grösste Vorsicht vorgehen.
C Sollte ein längeres Netzkabel verwendet werden, folgendes überprüfen:
  1 dass die auf der Verlängerungsschnur vermerkte Spannung mindestens der des Elektrogerätes entspricht;
  2 dass es einen Stecker mit drei Stiften (Erdung) hat, falls das Netzkabel des Elektrogerätes ebenfalls drei hat;
  3 Das Netzkabel darf nicht am Tisch herunterhängen; Sie könnten darüber stolpern.

1 ALLGEMEINES

Diese Kaffeemaschine ist für die Zubereitung von Espressokaffee konzipiert, wobei sowohl ganze Kaffeebohnen als auch vorgemahlener Kaffee verwendet werden kann; sie verfügt über eine Dampf- und Heißwasserdüse. Die Maschine mit elegantem Design ist ausschließlich für den privaten und nicht den professionellen Dauerbetrieb bestimmt.

Achtung. In den folgenden Fällen wird jede Verantwortung seitens des Herstellers verweigert:
- **Unsachgemäßer und nicht vom Hersteller vorgesehener Einsatz der Maschine;**
- **Reparaturen, die nicht von den autorisierten Servicestellen durchgeführt wurden;**
- **Änderungen am Netzkabel;**
- **Änderungen an irgendwelchen Bauteilen der Maschine;**
- **Benutzung von nicht originalen Ersatz- und Zubehörteilen.**

In all diesen Fällen erlischt die Garantie.

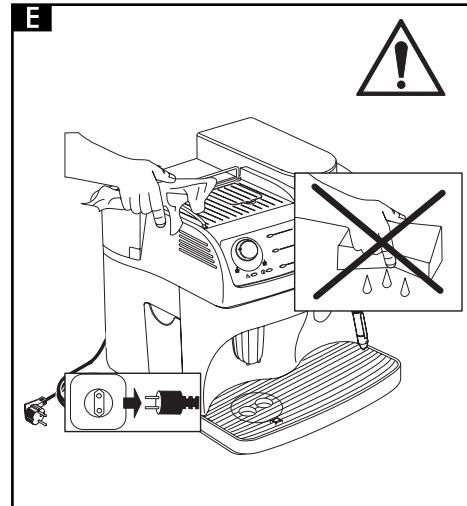
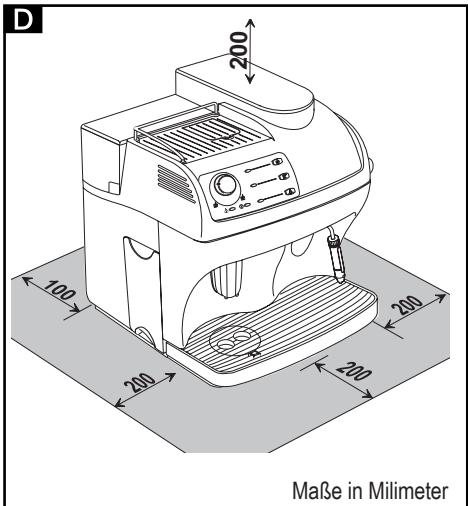
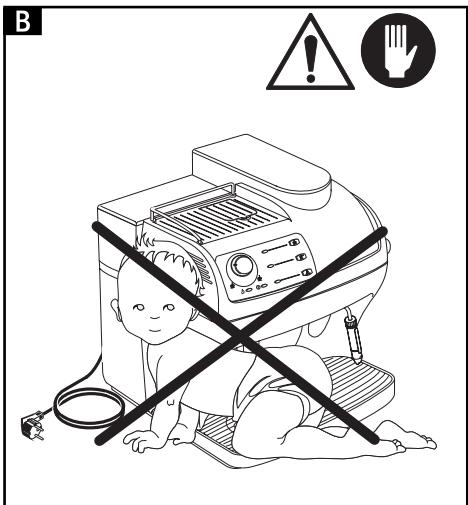
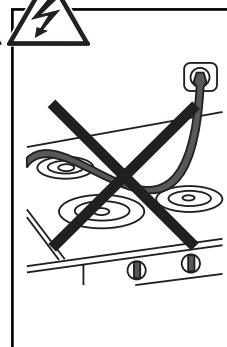
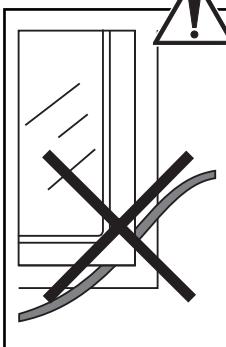
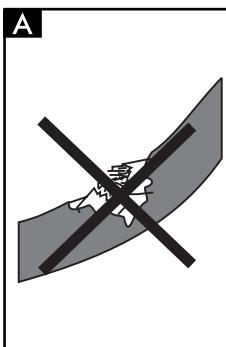
1.1 Benutzungshinweise

Alle für die Sicherheit des Benutzers wichtigen Hinweise sind mit einem Warndreieck gekennzeichnet. Diese Hinweise sind strengstens zu beachten, um schwere Verletzungen zu vermeiden!

2 Hinweise auf Abbildungen, Geräte- und Bedienelemente erfolgen durch Ziffern und Buchstaben, wie zum Beispiel der Hinweis auf Abbildung 2 dieses Abschnittes.

i Mit diesem Symbol werden Informationen gekennzeichnet, auf die besonders geachtet werden muss und die die Leistung der Maschine verbessern.

Die Abbildungen, die sich auf den Text beziehen, befinden sich auf der aufklappbaren Rückseite des Deckblatts. Diese Seite ist während des Lesens der Bedienungsanleitung immer offen zu halten.

1.2 Gebrauch dieser Bedienungsanleitung

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz auf und legen Sie sie der Maschine immer bei, wenn sie von anderen Personen benutzt wird.

Für weitere Fragen oder bei Problemen, die nicht ganz oder im Detail in der vorliegenden Bedienungsanleitung beschrieben sind, wenden Sie sich bitte an die zuständigen Servicestellen.

2 TECHNISCHE DATEN

• Nennspannung	Siehe Typenschild auf dem Gerät
• Nennleistung	Siehe Typenschild auf dem Gerät
• Material	Thermoplastik
• Abmessungen (L x H x T) (mm)	390 x 380 x 330
• Gewicht (kg)	8,7
• Kabellänge (mm)	1200
• Bedienfeld	Frontal
• Wassertank	Abnehmbar
• Stromversorgung	Siehe Typenschild auf dem Gerät
• Wassertank (l)	1,7
• Fassungsvermögen Kaffeebehälter (g)	350 g Bohnenkaffee
• Pumpenleistung (bar)	13-15
• Heizelement	Edelstahl
• Sicherheitsvorrichtungen	Sicherheitsventil; Überhitzungsschutz.

Technische Änderungen der Konstruktion und Ausführung sind aufgrund von Weiterentwicklungen der Maschine vorbehalten.

Die Maschine entspricht der europäischen Richtlinie 89/336/CEE (Gesetzesdekret 476 vom 04.12.92), über die Funkentstörung.

A

B

C

D

Maße in Milimeter

E

3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Die unter Spannung stehenden Bauteile dürfen nie mit Wasser in Kontakt kommen: Kurzschlussgefahr! Heißer Dampf und heißes Wasser können zu Verbrennungen führen! Nie den Dampfstrahl auf Körperteile richten. Die Dampf-/Heißwasserdüse immer vorsichtig anfassen: Verbrennungsgefahr!

Sachgemäßer Einsatz der Maschine

Die Espressomaschine darf nur für den Hausgebrauch verwendet werden. Technische Änderungen bzw. ein unsachgemäßer Gebrauch sind verboten, da dies zu Risiken führen kann! Die Espressomaschine darf nur von Erwachsenen in guter körperlicher und geistiger Verfassung benutzt werden.

Stromversorgung

Die Espressomaschine nur an eine Steckdose mit der richtigen Spannung anschließen.
Die Spannung muss mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild angegeben ist.

A Netzkabel

Die Espressomaschine niemals benutzen, wenn das Netzkabel defekt ist. Ein defektes Netzkabel bzw. ein defekter Stecker ist sofort von einer autorisierten Servicestelle austau-schen zu lassen. Das Netzkabel nicht stark biegen oder um scharfe Kanten oder auf heiße Gegenstände legen; vor Öl schützen. Die Espressomaschine nie am Netzkabel anheben oder ziehen. Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen und den Stecker nicht mit nassen Händen berühren. Das Netzkabel nicht frei von Tischen oder Regalen hängen lassen.

B Schutz dritter Personen

Sicherstellen, dass Kinder keine Möglichkeit haben, mit der Espressomaschine zu spielen. Kinder können die Gefahren nicht erkennen, die von einem solchen Elektrogerät ausgehen.

C Verbrennungsgefahr

Den Dampf- bzw. Heißwasserstrahl niemals auf sich selbst oder andere richten: **Verbrennungsgefahr!**
Immer die entsprechenden Griffe und Drehknöpfe verwenden.

D Aufstellung

Die Espressomaschine an einem sicheren Ort aufbewahren, wo sie niemand umstoßen oder sich daran verletzen kann. Die Espressomaschine nie im Freien verwenden. Die Espressomaschine nie auf heiße Oberflächen und in die Nähe von offenem Feuer stellen, da das Gehäuse sonst schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.

E Reinigung

Bevor man die Espressomaschine reinigt, muss die Taste (7) auf -0- gestellt und dann der Stecker aus der Steckdose-gezogen werden.
Dann warten, bis die Espressomaschine abgekühlt ist.
Die Espressomaschine niemals ins Wasser tauchen!
Es ist strengstens verboten, Änderungen im Innern der Espressomaschine vorzunehmen.

D Aufstellort und Wartung

Für die ordnungsgemäße und optimale Funktion der Espressomaschine empfehlen wir folgendes:

- Eine ebene Aufstellungsfläche wählen;
- Einen gut beleuchteten Aufstellort wählen; er sollte darüber hinaus hygienisch sein und eine gut zugängliche Steckdose aufweisen;
- Immer einen Mindestabstand zu den Seitenwänden der Espressomaschine einhalten wie in der Abbildung gezeigt.
- Die Maschine keinen Temperaturen unter 0°C aussetzen; es besteht Gefahr, dass der Frost die Maschine beschädigt.

Aufbewahren der Maschine

Wenn die Espressomaschine für einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, so muss man sie ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Die Maschine an einem trockenen Ort aufbewahren, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
Vor Staub und Schmutz schützen.

Reparaturen / Wartung

Bei Schäden, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz der Maschine sofort das

Netzkabel aus der Steckdose ziehen. Niemals eine defekte Espressomaschine in Betrieb nehmen.
Nur die autorisierten Servicestellen dürfen Arbeiten und Reparaturen vornehmen.
Die Reparaturen müssen ausschließlich von autorisierten Servicestellen ausgeführt werden.
Sollten Eingriffe von nicht autorisierten Servicestellen vorgenommen worden sein, wird jegliche Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

Brandschutz

Im Falle eines Brandes sind nur Feuerlöscher mit Kohlendioxyd (CO_2) zu verwenden. Niemals Wasser oder Trockenlöscher verwenden.

Legende der Bauteile der Maschine

1 Kaffeebohnenbehälter
2 Deckel Kaffeebohnenbehälter
3 Drehknopf zur Einstellung der Mahlstufe
4 Drehknopf zur Einstellung der Kaffeepulverportion
5 Deckel Einfüllschacht für Kaffeepulver
6 Tassenablage
7 Hauptschalter (EIN/AUS)
8 Wassertankdeckel
9 Wassertank
10 Kaffeesatzbehälter
11 Netzkabel
12 Abtropfschale und Abtropfgitter
13 Schwimmer Abtropfschale
14 Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf
15 Heißwasser-/Dampfdüse
16 Servicetür
17 Dampfdrehknopf
18 Brühgruppe
19 Messlöffel für Kaffeepulver
20 Reinigungsbürste

Bedienfeld

21 Kontrollleuchte Alarmanzeige
22 Drehknopf für die Regulierung der Füllmenge in der Tasse
23 Taste Kaffeezubereitung
24 Kontrollleuchte Temperatur erreicht / Kaffeefunktion
25 Wählschalter Kaffeepulver
26 Led Kaffeepulver gewählt
27 Wählschalter Dampferzeugung
28 Kontrollleuchte Temperatur Dampffunktion
29 Kontrollleuchte Maschine eingeschaltet

4 INSTALLATION

Für die eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen muss man sich strengstens an die Sicherheitsvorschriften im Kap. 3 halten.

4.1 Verpackung

Die Originalverpackung ist für den Schutz der Maschine beim Transport gedacht und konzipiert.
Sie sollte deshalb für eventuelle spätere Transporte aufbewahrt werden.

4.2 Vorbereitende Schritte

- Abtropfschale (12) mit Abtropfgitter aus der Verpackung nehmen.
- Die Espressomaschine aus der Verpackung nehmen und an einem geeigneten Ort aufstellen, der den Anforderungen der Sicherheitsvorschriften (Kap.3.) entspricht.
- Die Abtropfschale (12) in die Maschine einsetzen; sicherstellen, dass die Abtropfschale, der Kaffeesatzbehälter (10) und die Brühgruppe (18) ordnungsgemäß eingesetzt sind und die Servicetür (16) geschlossen ist.
- Den Deckel (2) auf den Kaffeebohnenbehälter (1) setzen. Den Reinigungspinsel (20) und den Messlöffel (19) für den gemahlenen Kaffee griffbereit aufbewahren.
- Bevor man das Netzkabel an die Steckdose anschließt, ist sicherzustellen, dass der Hauptschalter (7) auf -0- steht.

Sollte beim Einschalten der Maschine die rote Kontrollleuchte (21) blinken, so bedeutet dies, dass ein Bestandteil nicht richtig eingesetzt ist.

i **Wichtiger Hinweis: Es ist wichtig, das Kapitel 14 zu lesen, wo die Bedeutung aller Anzeigen genau erklärt wird, die die Maschine dem Benutzer mit den Kontrollleuchten auf dem Bedienfeld liefert.**

4.3 Erste Inbetriebnahme

- **32** Den Wassertank (9) durch Anheben heraus-nehmen und den Deckel (8) abnehmen.
  Mit frischem Wasser ausspülen und füllen. Es empfiehlt sich, den Tank nicht allzu sehr zu füllen. Den Tank wieder in seinen Sitz einsetzen und den Deckel (8) aufsetzen.

⚠ **Den Wassertank (9) immer und ausschließlich mit kaltem Wasser, nie mit kohlesäurehaltigem Wasser füllen. Heißes Wasser bzw. andere Flüssigkeiten können den Tank bzw. die Maschine beschädigen. Die Maschine nie ohne Wasser betreiben: immer sicherstellen, dass sich genügend Wasser im Tank befindet.**

- **31** Den Deckel (2) abnehmen und Kaffeebohnen in den Behälter (1) füllen.

⚠ **In den Behälter (1) immer und ausschließlich Kaffeebohnen geben. Kaffeepulver, gefriergetrockneter Kaffee oder anderes können zu Schäden an der Maschine führen.**

- Den Deckel (2) wieder auf den Kaffeebohnenbe-hälter (1) setzen.
- Den Stecker (11) in eine geeignete Steckdose stecken.
- Die Maschine wird mit dem Hauptschalter (7) auf -0- ausgeliefert. Zum Einschalten der Maschine muss man nur den Schalter (7) drücken; nun leuchtet die grüne Kontrollleuchte (29) auf.
- **35** Zum Auffüllen des Kreislaufs die Dampfdüse (15) auf die Abtropfschale schwenken, den Drehknopf (17) im Gegenuhrzeigersinn drehen und warten, bis das Wasser gleichmäßig aus der Dampfdüse austritt; zum Unterbrechen der Heißwasserabgabe den Drehknopf (17) im Uhrzeigersinn wieder zudrehen.

ℹ **Hinweis: Vor der ersten Inbetriebnahme, nach längerem Stillstand oder nach einem kompletten Entleeren muss der Wasserkreislauf der Maschine wieder aufgefüllt werden.**

- Nach Beenden der obengenannten Schritte ist die Maschine betriebsbereit.
- Um Kaffee zuzubereiten oder Dampf oder Wasser herauszulassen und die Maschine ordnungsgemäß bedienen zu können, muss man sich genauestens an diese Bedienungsanleitung halten.

5 KAFFEEMÜHLE

⚠ **Achtung! Der Drehknopf zur Regulierung der Mahlstufe, der sich im Kaffeebehälter befindet, darf nur betätigt werden, wenn die Kaffeemühle in Betrieb ist. Keinen gemahlenen bzw. gefriergetrockneten Kaffee in den Kaffee-bohnenbehälter füllen.**

⚠ **Es ist verboten, irgendwelche Materialien außer Kaffeebohnen in die Kaffeemühle zu füllen. In der Kaffeemühle befinden sich bewegliche Teile, die gefährlich sein können; auf keinen Fall die Finger bzw. irgendwelche Gegenstände in die Kaffeemühle stecken. Bevor Sie aus einem beliebigen Grund irgendeinen Eingriff im Kaffeebehälter durchführen, muss die Maschine durch den Hauptschalter ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Keine Kaffeebohnen nachfüllen, wenn die Kaffeemühle in Betrieb ist.**

Die Qualität und der Geschmack des Kaffees hängen einerseits von der verwendeten Kaffeemischung, andererseits aber auch von der Mahlstufe ab. Die Maschine verfügt über einen Drehknopf (3) für die Regulierung der Mahlstufe. Zum Nachstellen der Mahlstufe, dreht man den Knopf, wenn die Kaffeemühle lauft; die Zahlen auf dem Knopf geben die Mahlstufe an.
Jede Maschine ist werksseitig auf eine mittlere Mahlstufe eingestellt; durch Drehen des Knopfes auf die niedrigeren Zahlen wird die Mahlstufe verringert, durch Drehen des Knopfes auf höhere Nummern wird die Mahlstufe erhöht.
Die Veränderung der Mahlstufe wird erst nach dem Zubereiten von drei bis vier Tassen Kaffee feststellbar.

Kaffeebohnenmischungen für Espresso-maschinen verwenden. Extreme Mahlstufen (z.B. 1 – 16) sollten vermieden werden, man sollte dann besser eine andere Kaffeebohnenmischung verwenden. Den Kaffee an einem kühlen Ort hermetisch verschlossen aufbewahren.

Die Mahlstufe muss nachgestellt werden, falls der Kaffee nicht optimal zubereitet wird:
zu schnelle Zubereitung = zu grobe Mahlstufe > Den Drehgriff auf die niedrigeren Zahlen einstellen;
tröpfelnde oder ganz ausbleibende Zubereitung = zu feine Mahlstufe > Den Drehgriff auf die höheren Zahlen einstellen.

6 EINSTELLUNG DER KAFFEE-PULVERPORTION

31 In der Maschine kann die zu mahlende Kaffeemenge (Portion) eingestellt werden. Die Portion ist werksseitig auf eine mittlere Menge eingestellt, die die meisten Anforderungen erfüllt, Kerbe (A) auf dem Bezugspunkt (B). Durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn des Knopfes (4) im Kaffeebehälter wird die Portion gemahlenen Kaffees größer, durch Drehen im Uhrzeigersinn wird sie kleiner.
Die Portioneneinstellung muss vor dem Betätigen der Taste für die Kaffeezubereitung erfolgen. Dieses System ermöglicht eine optimale Zubereitung mit allen im Handel erhältlichen Kaffeemischungen.

7 KAFFEEZUBEREITUNG

Anmerkung: Falls die Maschine keinen Kaffee zubereitet kontrollieren, ob im Wassertank Wasser vorhanden ist. Auf der linken Seite der Maschine kann der Wasserstand im Tank kontrolliert werden.

Bevor man Kaffee zubereitet, muss man sicherstellen, dass die grüne Kontrollleuchte (24) “Betriebstemperatur erreicht” konstant leuchtet sowie der Wassertank als auch der Kaffeebehälter gefüllt sind.

- 34 1 oder 2 Tassen unter den Kaffeeauslauf (14) stellen; die Höhe des Kaffeeauslaufs kann eingestellt werden, um sie an die Größe der Tassen anzupassen.
- 38 Der Kaffeeauslauf kann verstellt werden, wodurch auch große Tassen benutzt werden können. Zur Verwendung von großen Tassen muss man den Kaffeeauslauf von Hand bis zum Anschlag in Richtung Maschine schieben (in diesem Fall wird jeweils nur eine Tasse verwendet); um den Kaffeeauslauf in die ideale Stellung für kleine Tassen zu bringen, muss man ihn möglichst weit nach außen ziehen und sicherstellen, dass er blockiert ist.
- Die gewünschte Kaffeefüllmenge in der Tasse mit dem Drehknopf (22) einstellen: wird er im Uhrzeigersinn gedreht, wird eine größere Menge Kaffee zubereitet, beim Drehen im Gegenuhrzeigersinn wird die zubereitete Kaffeemenge kleiner.

Anmerkung: Wenn sich der Schwimmer (13) nach oben bewegt, sollte die Abtropfschale geleert werden.

7.1 Zubereitung mit Bohnenkaffee

- Zum Zubereiten des Kaffees, die Taste (23) drücken; der Kaffeezubereitungszyklus wird nun gestartet: um 1 Kaffee zuzubereiten, die Taste (23) einmal drücken, um 2 Kaffees zuzubereiten, die Taste (23) zweimal drücken.

In dieser Betriebsweise mahlt und dosiert die Maschine automatisch die richtige Kaffeemenge. Die Zubereitung von 2 Tassen Kaffee erfordert zwei Mahl- und zwei Zubereitungszyklen, die von der Maschine automatisch gesteuert werden.

- Nachdem der Vorbrühzyklus beendet ist, tritt der Espresso aus dem Kaffeeauslauf (14) aus.
- Die Kaffeezubereitung wird automatisch gestoppt, wenn die durch den Drehknopf (22) eingestellte Füllmenge erreicht ist; man kann jedoch die Kaffeezubereitung durch Drücken der Taste (23) unterbrechen.

7.2 Zubereitung mit Kaffeepulver

In den Einfüllschacht (5) nur Kaffeepulver für Espressomaschinen einfüllen.
Bohnenkaffee, gefriergetrockneter Kaffee oder anderes können zu Schäden an der Maschine führen.

Es ist verboten, die Finger in den Einfüllschacht zu stecken, da dort in Bewegung befindliche Organe vorhanden sind.

- Mit dem mitgelieferten Messlöffel (19) die richtige Menge Kaffeepulver in den Einfüllschacht füllen.

Jeweils nur einen Messlöffel Kaffeepulver einfüllen. Für zwei Tassen müssen zwei separate Zyklen hintereinander ausgeführt werden.

- Den Wählschalter Kaffeepulver (25) drücken. Die Kontrollleuchte (26) leuchtet auf.
- Den Deckel des Einfüllschachts für Kaffeepulver (5) öffnen.
- Mit dem Messlöffel (19) eine Portion Kaffee abmessen. Überschüssiges Pulver aus dem Messlöffel entfernen.
- 33 Das Kaffeepulver in den Einfüllschacht geben.
- Den Deckel (5) schließen.
- Für die Kaffeezubereitung die Taste (23) drücken, danach beginnt der Zubereitungszyklus.
- Nachdem der Vorbrühzyklus beendet ist, tritt der Kaffee aus dem Kaffeeauslauf (14) aus.
- Die Kaffeezubereitung wird automatisch gestoppt, wenn die durch den Drehknopf (22) eingestellte Füllmenge erreicht ist; man kann jedoch die Kaffeezubereitung durch Drücken der Taste (23) unterbrechen.
- Dann setzt sich die Maschine automatisch auf Normalbetrieb wieder (siehe Abschnitt 7.1).

8 HEISSWASSERFUNKTION

Achtung: Am Anfang können heiße Wasserspritzer austreten: Verbrennungsgefahr. Die Dampfdüse kann sehr heiß werden: niemals mit bloßen Händen berühren.

- Bevor man heißes Wasser herausfließen lässt, sicherstellen, dass die grüne Kontrollleuchte ”Betriebstemperatur erreicht“ (24) leuchtet.

Mit für die Kaffeezubereitung bereiter Maschine wie folgt vorgehen:
- Eine Tasse oder ein anderes Gefäß unter die Dampf/ Heißwasserdüse (15) stellen.
- 36 Den Drehknopf (17) im Gegenuhrzeigersinn aufdrehen.
- Die gewünschte Menge heißes Wasser austreten lassen; zum Stoppen den Drehknopf (17) im Uhrzeigersinn schließen. Die Maschine schaltet zum normalen Betrieb zurück.

9 DAMPFFUNKTION/CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

Der Dampf kann zum Aufschäumen der Milch für den Cappuccino, aber auch zum Wärmen von anderen Getränken verwendet werden.

Verbrennungsgefahr! Beim Beginn der Dampferzeugung können heiße Wasserspritzer austreten. Das Dampfrohr kann sehr heiß werden: niemals mit bloßen Händen berühren.

- Mit für die Espressozubereitung bereiter Maschine die Taste (27) drücken. Die Maschine benötigt etwas Zeit zum Aufwärmen.
- Bevor man Dampf erzeugt abwarten, bis die grüne Kontrollleuchte ”Betriebstemperatur erreicht” (28) leuchtet.
- Die Dampfdüse (15) über die Abtropfschale schwenken, den Drehknopf (17) ”Heißwasser/ Dampf ” kurz öffnen, damit das noch in der Düse befindliche Wasser austreten kann; nach kurzer Zeit tritt nur noch Dampf aus.
- Den Drehknopf (17) wieder zudrehen.
- 1/3 des Behälters, in dem der Cappuccino zubereitet werden soll, mit kalter Milch füllen.

Die Milch und der Behälter für die Zubereitung des Cappuccinos müssen kalt sein, nur so erhält man einen optimalen Cappuccino.

- 37 Die Dampfdüse in die Milch tauchen und den Drehknopf (17) öffnen; den Behälter langsam von unten nach oben bewegen, damit sich gleichmäßiger Schaum bildet.
- Nachdem genügend lange aufgeschäumt wurde, den Drehknopf (17) wieder zudrehen.
- Dieser Vorgang kann auch zum Wärmen von anderen Getränken benutzt werden.

Nach diesem Vorgang die Dampfdüse mit einem feuchten Lappen reinigen.

9.1 Übergang von Dampf auf Kaffeezubereitung

- Für die Kaffeezubereitung muss die Taste (27) gedrückt werden.
- Beim Übergang von der Dampffunktion auf Kaffeezubereitung blinken die Kontrollleuchten (24) und (28) gleichzeitig, was bedeutet, dass die Maschine überhitzt ist und kein Kaffee zubereitet werden kann.
- Damit Kaffee zubereitet werden kann, muss durch Drehen des Dampfknopfs (17) solange Wasser herausgelassen werden, bis nur noch die Kontrollleuchte (24) “Betriebstemperatur erreicht“ konstant leuchtet.

10 REINIGUNG UND WARTUNG

Allgemeine Reinigung

- Die Wartung und Reinigung dürfen nur bei kalter Maschine und unterbrochener Stromversorgung erfolgen.
- Die Maschine nicht ins Wasser tauchen oder die Bauteile im Geschirrspüler waschen.
- Für die Reinigung sollten kein Äthylalkohol, Lösungsmittel und/oder chemisch aggressive Produkte verwendet werden.

32 Der Wassertank sollte täglich gereinigt werden:
- Den Filter (C) im Tank herausnehmen und unter fließendem Trinkwasser reinigen.
- Den Filter (C) mit leichtem Druck und gleichzeitigem leichtem Drehen wieder in seine Aufnahme einsetzen.
- Den Wassertank mit frischem Trinkwasser füllen.

Wasser, das für einige Tage im Wassertank verblieben ist, sollte nicht für Lebensmittelzwecke genutzt oder getrunken werden. Den Tank reinigen und mit frischem Trinkwasser füllen.

33 Wenn verwendet, den Einfüllschacht für Kaffeepulver täglich reinigen:
- Den Einfüllschacht mit dem mitgelieferten Pinsel reinigen.

- Für die Reinigung der Maschine einen weichen, feuchten Lappen benutzen.
- Die Maschine bzw. ihre Bauteile nicht in einem Mikrowellenofen oder einem herkömmlichen Backofen trocknen.
- 41 Den Kaffeesatzbehälter und die Brühgruppe reinigen; der Kaffeesatzbehälter (10) sollte am besten täglich entleert werden.
- Der Kaffeeauslauf (14) kann zum Reinigen abgenommen werden. Die Kanäle mit heißem Wasser spülen.

10.1 Brühgruppe

- Die Brühgruppe (18) muss immer dann gereinigt werden, wenn der Kaffeebohnenbehälter gefüllt wird, bzw. mindestens einmal pro Woche.
- Die Maschine mit dem Schalter (7) auf -0- ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- 41 Dann den Kaffeesatzbehälter (10) sowie die Abtropfschale (12) herausnehmen und die Servicetüre (16) öffnen.
- 39 Die Brühgruppe (18) herausziehen, indem man sie am entsprechenden Griff fasst und auf die Taste “PRESS” drückt.

Die Brühgruppe darf ausschließlich mit heißem Wasser ohne Reinigungsmittel gereinigt werden.

- 40 Sicherstellen, dass keine Kaffee-Rückstände in den beiden Stahlfiltern vorhanden sind.
  Den oberen Filter sorgfältig mit Wasser reinigen.
- Alle Bauteile der Brühgruppe sorgfältig spülen und abtrocknen.
- Den Innenraum gut reinigen.
- 42 Die Brühgruppe am entsprechenden Griff halten und wieder in den Sitz einsetzen, bis sie eingerastet ist.
- Danach die Servicetüre schließen, den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale wieder einsetzen.

11 ENTKALKEN

Beim Benutzen der Maschine bildet sich Kalk; das Entkalken muss nach jeweils 3-4 Monaten der Benutzung der Maschine durchgeführt werden bzw. wenn ein Verringern der Wasserleistung festgestellt wird.

Wenn man das Entkalken selbst durchführen will, muss man ein handelsübliches, unschädliches und ungiftiges Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen verwenden.

Achtung! Auf keinen Fall zum Entkalken Essig verwenden.

- Das Entkalkungsmittel laut Packungsbeilage mit Wasser verdünnen und den Wassertank damit füllen.
- Die Maschine mit dem Hauptschalter (7) einschalten.
- Einen großen Behälter unter das Dampfrohr (15) stellen.
- 35 In Intervallen (von jeweils einer Tasse) den gesamten Inhalt des Wassertanks durchlaufen lassen, indem man den Dampfdrehknopf (17) im Gegenuhrzeigersinn dreht; um das Ablassen zu stoppen, den Drehknopf (17) im Uhrzeigersinn drehen.
- Während der einzelnen Intervalle das Mittel ca. 10-15 Minuten bei ausgeschalteter Maschine einwirken lassen (Hauptschalter (7) auf -0-).
- Wenn das Entkalkungsmittel verbraucht ist, den Wassertank ausspülen und mit frischem Wasser füllen.
- Die Maschine mit dem Hauptschalter einschalten.
- 35 2/3 des Inhalts des Wassertanks ablassen, indem man den Dampfdrehknopf (17) im Gegenuhrzeigersinn dreht; um das Ablassen zu stoppen, dreht man den Dampfdrehknopf (17) im Uhrzeigersinn.
- Die Maschine aufwärmen lassen und den restlichen Inhalt des Wassertanks ablassen, indem man den Dampfdrehknopf (17) im Gegenuhrzeigersinn dreht; um das Ablassen zu stoppen, dreht man den Dampfdrehknopf (17) im Uhrzeigersinn.

Falls ein anderes Entkalkungsmittel als das empfohlene verwendet wird, so müssen die Anweisungen des Herstellers auf der Packung des Entkalkungsmittels beachtet werden.

12 RECHTLICHE INFORMATIONEN

- Diese Bedienungsanleitung enthält alle für den ordnungsgemäßen Gebrauch der Maschine, ihre Funktionen sowie die vorschriftsmäßige Wartung notwendigen Informationen.
- Die Kenntnis der vorliegenden Bedienungsanleitung ist unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften grundlegend für den gefahrenfreien Gebrauch und die Wartung der Maschine. Wenn weitere Informationen benötigt werden, oder wenn spe-zielle Probleme auftauchen sollten, die in dieser Bedienungs-anleitung nicht ausreichend erläutert wurden, so bitten wir Sie, sich an den örtlichen Fachhändler oder direkt an den Hersteller zu wenden.
- Des weiteren weisen wir darauf hin, dass der Inhalt dieser Bedienungsanleitung kein Bestandteil einer vorherigen oder vorher existierenden Konvention, einer Vereinbarung oder eines rechtskräftigen Vertrags ist und deren Inhalt somit nicht ändert.
- Alle Verpflichtungen des Herstellers beziehen sich auf den entsprechenden Kaufvertrag, der auch die kompletten und ausschließlichen Bedingungen für die Garantieleistungen enthält.
- Die vertraglichen Garantiebedingungen werden durch die vorliegenden Erläuterungen weder beschnitten noch erweitert.
- Die Bedienungsanleitung enthält Informationen, die urheberrechtlich geschützt sind.
- Das Fotokopieren oder Übersetzen in eine andere Sprache ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten..

13 ENTSORGUNG

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

14 KONTROLLLEUCHTEN BEDIENFELD

Leuchten	Ursachen	Behebung
Grüne Leuchte (29)	Maschine eingeschaltet	
Grüne Leuchte (24) leuchtet konstant	Maschine auf Betriebstemperatur: - für Kaffeezubereitung; - für Heißwasser	
Grüne Leuchte (24) blinkt	Maschine heizt für Kaffeezubereitung und Heißwasser auf	
	Die Maschine gibt den Kaffee aus.	
Grüne Leuchte (26) leuchtet konstant	Maschine bereit für Kaffeezubereitung mit Kaffeepulver	
Grüne Leuchte (28) leuchtet konstant	Maschine auf Betriebstemperatur für Dampferzeugung	
Grüne Leuchte (28) blinkt	Maschine heizt für Dampferzeugung auf	
Grüne Leuchte (24) blinkt Grüne Leuchte (28) blinkt gleichzeitig	Maschine überhitzt; in diesem Zustand kann die Maschine keinen Kaffee zubereiten	Es muss durch Drehen des Dampfknopfs (17) solange Wasser herausgelassen werden, bis nur noch die grüne Kontrollleuchte (24) “Betriebstemperatur erreicht“ konstant leuchtet und die grüne Leuchte (28) ausgelöscht ist
Grüne Leuchte (24) blinkt Grüne Leuchte (26) blinkt Grüne Leuchte (28) blinkt gleichzeitig	Das Gerät hat die maximale Wassermenge pro einzelnen Vorgang ausgegeben.	Den Heißwasser-/Dampfknopf zudrehen. Falls eine größere Wassermenge gewünscht wird, den Knopf erneut aufdrehen.
Rote Leuchte (21) leuchtet konstant	Zuwenig Wasser im Tank	Frisches Trinkwasser in Tank einfüllen, Wasserkreislauf auffüllen und das Vorgehen nochmals beginnen
	Kaffeebehälter leer	Bohnenkaffee einfüllen und das Vorgehen nochmals beginnen
Rote Leuchte (21) blinkt	Brühgruppe, Kaffeesatzbehälter, Abtropfschale, Servicetür für den Betrieb der Maschine nicht in richtiger Position	Damit die rote Leuchte ablöscht prüfen, dass alle Bestandteile richtig eingesetzt oder geschlossen sind

Probleme	Ursachen	Behebung
Die Maschine schaltet nicht ein	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Die Maschine an das Stromnetz anschließen
	Die Servicetür ist offen	Servicetür schließen
Der Kaffee ist nicht heiß genug	Die Tassen sind kalt	Tasse vorwärmen
Es tritt kein Wasser oder Dampf aus	Das Loch in der Dampfdüse ist verstopft	Das Loch in der Dampfdüse mit einer Stecknadel reinigen
Der Kaffee hat wenig Schäumchen	Die Mischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch oder zu grob gemahlen	Kaffeemischung wechseln oder die Mahlstufe nach Abschn. 5 nachstellen. Portion vergrößern, Abschn. 6
Es dauert zu lange, bis die Maschine geheizt ist oder es tritt wenig Wasser aus der Düse aus	Die Leitungen der Maschine sind verkalkt	Die Maschine entkalken
Der Kaffeeauslauf kann nicht herausgenommen werden	Der Kaffeeauslauf ist nicht in der richtigen Position	Die Maschine einschalten. Die Servicetür schließen. Der Kaffeeauslauf kehrt automatisch in die Ausgangsposition zurück
	Kaffeesatzbehälter eingesetzt	Zuerst den Kaffeesatzbehälter und dann erst den Kaffeeauslauf herausnehmen
Es wird kein Kaffee geliefert	Kein Wasser	Den Wassertank füllen und das System auffüllen (Abschn.4.3)
	Brühgruppe verschmutzt	Brühgruppe reinigen (Abschn.10.1)
	Portion zu groß	Portion verkleinern (Abschn.6)
	System nicht aufgefüllt	System auffüllen (Abschn.4.3)
	Regler (22) nicht in korrekter Position.	Den Regler im Uhrzeigersinn drehen.
Der Kaffee läuft langsam heraus	Portion zu groß	Portion verkleinern (Abschn.6)
	Kaffeepulver zu fein	Kaffeemischung wechseln oder die Mahlstufe nach Abschn. 5 nachstellen. Portion verkleinern Abschn.6
	System nicht aufgefüllt	System auffüllen (Abschn.4.3)
	Brühgruppe verschmutzt	Brühgruppe reinigen (Abschn.10.1)
Der Kaffee läuft außerhalb des Kaffeeauslaufes heraus	Der Kaffeeauslauf ist nicht in der richtigen Position	Kaffeeauslauf wieder in Position bringen
	Kaffeeauslauf verstopft	Kaffeeauslauf und Kaffeeauslauflöcher reinigen

Bei Defekten, die nicht in der obigen Tabelle aufgeführt sind, bzw. wenn die vorgeschlagenen Behebungsmethoden nicht funktionieren sollten, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Fachhändler.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Durante el uso de electrodomésticos, se aconseja tomar algunas precauciones para evitar el riesgo de sacudidas eléctricas o incendios.

1 Leer atentamente todas las instrucciones e informaciones descritas en este manual y en cualquier otro folleto que venga dentro del embalaje antes de poner en marcha o utilizar la máquina espresso.
2 No tocar superficies calientes.
3 No sumergir el cable, los enchufes o el cuerpo de la máquina en agua o en cualquier otro líquido para evitar incendios, sacudidas eléctricas o accidentes.
4 Poner particular atención durante el uso de la máquina espresso en presencia de niños.
5 Desenchufar la máquina cuando no se esté utilizando o mientras que se está limpiando. Enfriarla antes de introducir o quitar piezas y antes de empezar a limpiarla.
6 No utilizar la máquina si el cable o el enchufe están dañados o en caso de averías o roturas. Haga que controlen o reparen el electrodoméstico en el centro de asistencia más cercano.
7 El uso de accesorios no aconsejados por el fabricante podrá causar daños a cosas y personas.
8 No utilizar la máquina espresso en espacios abiertos.
9 Evitar que el cable cuelgue de la mesa o que toque superficies calientes.
10 Mantener la máquina espresso lejos de fuentes de calor.
11 Controlar que la máquina espresso esté en posición "**Apagado**" antes de enchufarla. Para apagarla, ponerla en "**Apagado**" y, a continuación, desenchufarla.
12 Utilizar la máquina únicamente para uso doméstico.
13 Extremar el cuidado durante la utilización de vapor.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

La máquina espresso ha sido estudiada únicamente para uso doméstico. Cualquier intervención de asistencia, excepto para las operaciones de limpieza y de mantenimiento normal, deberá ser efectuada por un centro de asistencia autorizado.
No sumergir la máquina en agua.
Cualquier reparación deberá ser efectuada únicamente por el centro de asistencia autorizado.

1 Controlar que el voltaje indicado en la chapa corresponda con el suyo.
2 Nunca utilice agua tibia o caliente para rellenar el recipiente de agua. Utilice únicamente agua fría.
3 No toque con las manos las partes calientes de la máquina ni el cable de alimentación durante el funcionamiento.
4 Nunca limpie con detergentes agresivos o utensilios que rayen. Es suficiente un paño suave humedecido con agua.
5 Para evitar la formación de cal, se puede utilizar agua mineral natural.

INSTRUCCIONES ACERCA DEL CABLE ELÉCTRICO

A Se suministra un cable eléctrico corto para evitar que se enrosque o que se enrede.
B También es posible utilizar extensiones pero se aconceja utilizar con mucha atención.
C En caso de que se utilicen una extensión,verificar:
   1 Que el voltaje anotado en la extensión sea por lo menos igual al voltaje eléctrico del electrodoméstico.;
   2 Que esté dotado de un enchufe de tres pin con colocación a tierra (en caso de que el cable del electrodoméstico sea de este tipo);
   3 que el cable no cuelgue de la mesa para evitar tropezar con él.

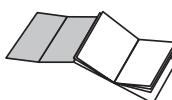
1 INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL

Esta máquina de café es indicada para la preparación de café expreso tanto con café en granos como con café molido y está provista de un dispositivo para el suministro del vapor y del agua caliente. La máquina, con cuerpo de elegante diseño, ha sido proyectada para uso doméstico y no es adecuada para un funcionamiento continuo de tipo profesional.

Atención. El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños en caso de:

- **uso inadecuado, no conforme con los objetivos a los cuales la máquina está destinada;**
- **reparaciones no efectuadas en los centros de asistencia autorizados;**
- **alteración del cable de alimentación;**
- **alteración de uno cualquiera de los componentes de la máquina;**
- **uso de piezas de recambio y accesorios no originales.**

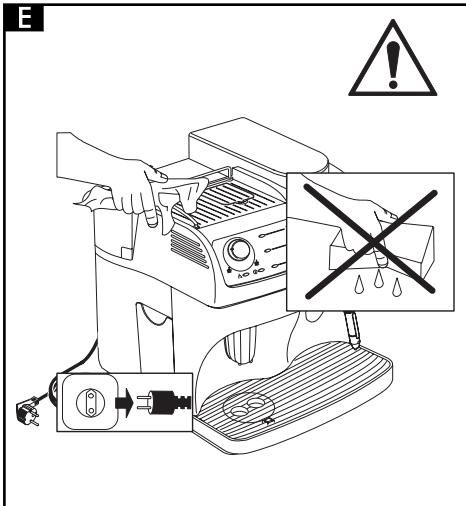
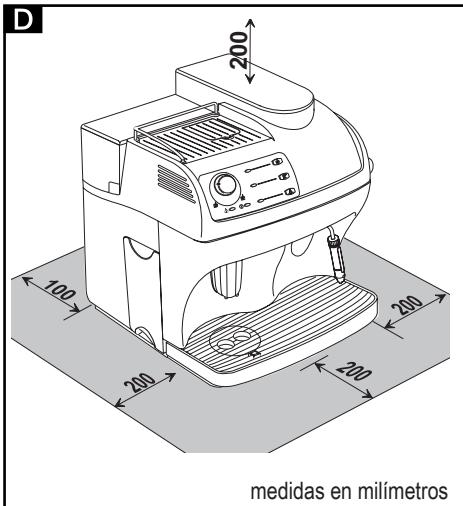
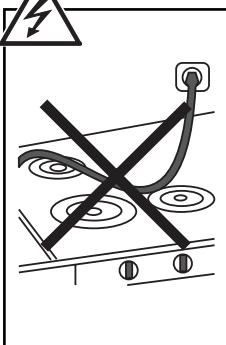
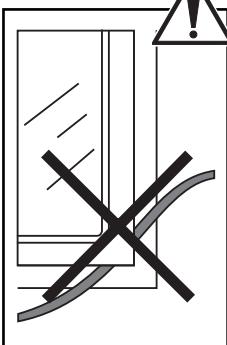
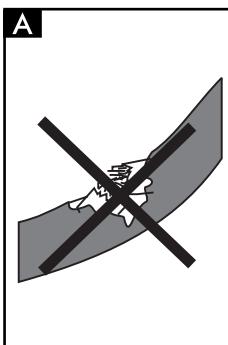
En estos casos se pierde el derecho a la garantía.

1.1 Para facilitar la lectura

El triángulo de advertencia indica todas las instrucciones importantes para la seguridad del usuario. ¡Atenerse minuciosamente a tales indicaciones para evitar heridas graves!

2 La referencia hecha a ilustraciones, partes de la máquina y órganos de control, se efectúa mediante números y letras, como por ejemplo, la referencia a la ilustración 2 de este apartado.

Este símbolo indica las informaciones que hay que tener en mayor consideración para un mejor uso de la máquina.

Las ilustraciones correspondientes al texto se encuentran en el reverso de la portada.

Mantener esta página abierta durante la lectura de las instrucciones de uso.

1.2 Cómo utilizar estas instrucciones de uso

Guardar estas instrucciones de uso en un lugar seguro y junto a la máquina de café cuando ésta sea utilizada por otra persona.

Para ulterior información, o en caso que se presente algún tipo de problema que haya sido ignorado o no haya sido abordado de manera exhaustiva en el presente manual de instrucciones, les rogamos que se dirijan a los Centros de Asistencia Autorizados.

2 DATOS TÉCNICOS

• Tensión nominal	Ver placa colocada en el aparato
• Potencia nominal	Ver placa colocada en el aparato
• Material cuerpo	Termoplástico
• Dimensiones (l x a x p) (mm)	390 x 380 x 330
• Peso (kg)	8,7
• Longitud cable (mm)	1200
• Panel control	Frontal
• Depósito agua	Extraíble
• Alimentación	Ver placa colocada en el aparato
• Depósito agua (l)	1,7
• Capacidad contenedor café (g)	350 de café en granos
• Presión bomba (bares)	13-15
• Caldera	Acero Inox
• Dispositivos de seguridad	Válvula de seguridad presión caldera; termostato de seguridad

Con reserva de variaciones de fabricación y ejecución debidas al progreso tecnológico.

Máquina conforme a las Directivas Europeas 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 del 04/12/92), relativa a la eliminación de interferencias radiotelevisivas.

A

B

C

D

medidas en milímetros

E

3 NORMAS DE SEGURIDAD

No poner nunca en contacto con el agua las partes por las que pasa la corriente: ¡peligro de cortocircuito! ¡ El vapor calentado y el agua caliente pueden provocar quemaduras! No dirigir nunca el chorro de vapor o de agua a las partes del cuerpo, tocar con precaución el pitón del vapor/agua caliente: ¡peligro de quemaduras!

Destinación de uso

La máquina de café está concebida exclusivamente para un uso doméstico. ¡Está terminantemente prohibido modificar la parte técnica de la máquina así como hacer de ella un uso indebido, precisamente por los riesgos que tales comportamientos entrañan!
La máquina de café debe ser utilizada únicamente por personas adultas en condiciones psicofísicas no alteradas.

Alimentación de corriente

Conectar la máquina de café únicamente a una toma de corriente adecuada.
La tensión utilizada debe corresponder a la tensión indicada en la placa del aparato.

A Cable de alimentación

No utilizar nunca la máquina de café si el cable de alimentación no se encuentra en buen estado.
Enviar al Centro de Asistencia Autorizado los cables y los enchufes defectuosos para su inmediata sustitución.
No hacer pasar el cable de alimentación por esquinas o cantos vivos, ni por encima de objetos a elevada temperatura, protegerlo del aceite. No llevar ni tirar la máquina de café cogiéndola por el cable. No extraer el enchufe tirando del cable ni tocarlo con las manos mojadas. Evitar que el cable de alimentación caiga libremente de mesas o estanterías.

B Protección de otras personas

Mantener la máquina de café fuera del alcance de los niños y excluir todas las posibilidades de que jueguen con ella. Los niños no se dan cuenta de los peligros que entrañan los electrodomésticos.

C Peligro de quemaduras

Evítese dirigir el chorro de vapor calentado y/o de agua caliente contra sí mismo u otras personas: **¡peligro de quemaduras!**
Usar siempre las manillas o los agarres correspondientes.

D Ubicación

Colocar la máquina de café en un lugar seguro, donde nadie pueda volcarla ni hacerse daño.
No utilizar la máquina de café al aire libre.
No colocar la máquina sobre superficies demasiado calientes ni cerca de llamas abiertas con el fin de evitar que la parte exterior de la máquina se funda o se dañe.

E Limpieza

Antes de limpiar la máquina, es indispensable disponer el interruptor general (7) en -0- y a continuación retirar el enchufe de la toma de corriente.
Además, esperar que la máquina se enfríe.
¡No sumergir nunca la máquina en el agua!
Está terminantemente prohibido tratar de intervenir en el interior de la máquina.

D Espacio para el uso y el mantenimiento

Para un correcto funcionamiento de la máquina de café se aconseja lo siguiente:

- Escoger un plano de apoyo correctamente nivelado;
- escoger un ambiente suficientemente iluminado, higiénico y con una toma de corriente de fácil acceso;
- dejar una distancia mínima indispensable entre las paredes y la máquina, tal como se indica en la figura.
- No mantener la máquina a temperaturas inferiores a 0 °C; ya que el hielo podría dañarla.

Para guardar la máquina

Cuando la máquina permanece inutilizada durante un período de tiempo prolongado, apagarla y desconectar el enchufe de la toma de corriente.
Guardarla en un lugar seco, inaccesible para los niños.
Proteger la máquina respecto del polvo y de la suciedad.

Reparaciones/Mantenimiento

En caso de avería, defecto o sospecha de desperfecto después de una caída, desconectar enseguida el enchufe de la toma de corriente.
No poner nunca en funcionamiento una máquina que presenta una avería o un desperfecto.
Únicamente los Centros de Asistencia Autorizados pueden manipular y reparar la máquina.
Las reparaciones deben ser efectuadas únicamente por un Centro de Asistencia Autorizado.
En caso que se lleven a cabo manipulaciones en la máquina sin haberse atenido a las precedentes indicaciones, el fabricante declinará toda responsabilidad que derive de eventuales daños.

Antiincendio

En caso de incendio, utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO_2). No utilizar agua ni extintores de polvo.

Lista componentes de la máquina

1 Contenedor café en granos
2 Tapa del contenedor café en granos
3 Pomo de regulación molienda
4 Pomo de regulación dosis
5 Tapa del dosificador café molido
6 Plano de apoyo tazas
7 Interruptor general (ON-OFF)
8 Tapa del depósito agua
9 Depósito agua
10 Cajón para residuos
11 Cable de alimentación
12 Recipiente recogedor de goteo + rejilla
13 Flotador de nivel del recipiente recogedor de goteo
14 Suministrador de café de altura regulable
15 Tubo vapor/agua caliente
16 Portezuela delantera
17 Pomo de suministro vapor
18 Unidad de suministro café
19 Cubilete de medición café molido
20 Escobilla para limpieza

Panel de mandos

21 Led indicador de alarma
22 Pomo de regulación cantidad de café en taza
23 Botón de suministro café
24 Led temperatura adecuada “lista”/función café
25 Botón de selección café molido
26 Led de selección café molido
27 Botón de selección función vapor
28 Led de temperatura función vapor
29 Led de máquina encendida

4 INSTALACIÓN

Para garantizar la propia seguridad personal y la de terceras personas, atenerse escrupulosamente a las “Normas de seguridad” ilustradas en el capítulo 3.

4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido proyectado y realizado para proteger la máquina durante el transporte.
Se aconseja guardarlo para un eventual transporte futuro.

4.2 Operaciones preliminares

- Extraer del embalaje el recipiente recogedor de goteo (12) con rejilla.
- Extraer del embalaje la máquina de café y colocarla en un lugar adecuado que responda a los requisitos descritos en las normas de seguridad (cap. 3.).
- Introducir el recipiente recogedor de goteo (12) en el lugar expresamente indicado en la máquina; controlar que el mismo recipiente, el cajón para residuos (10) y la unidad suministradora de café (18) estén correctamente instaladas y que la portezuela delantera (16) esté cerrada.
- Colocar la tapa del contenedor de café en grano (2) en el contenedor de café en grano(1).
  Tener al alcance de la mano el cepillo de limpieza (20) y el dosificador para el café molido (19).
- Antes de enchufar la máquina a la toma de corriente, controlar que el interruptor general (7) se encuentre en posición -0-.

Si al encender la máquina se enciende de modo

intermitente el led rojo (21), significa que una de las partes anteriormente indicadas no ha sido correctamente colocada.

Nota importante. Es importante leer cuanto se indica en el Capítulo 14, donde se explica en detalle el significado de todas las señales que la máquina facilita al usuario, mediante las luces colocadas en el panel de control.

4.3 Primer encendido

- 32 Extraer el depósito agua (9) levantándolo y quitar la tapa (8). Enjuagarlo y llenarlo con agua fresca; se aconseja no llenar excesivamente este depósito. Introducir de nuevo el depósito en su alojamiento y colocarle su tapa (8).

Introducir en el depósito (9) únicamente agua fresca sin gas. El agua caliente, así como otros líquidos pueden dañar el depósito y/o la máquina. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: controlar que haya suficiente cantidad de agua en el interior del depósito.

- 31 Quitar la tapa (2) e introducir el café en granos en el contenedor (1).

Introducir en el contenedor (1) únicamente café en granos. Café molido, liofilizado u otras sustancias u objetos provocan daños a la máquina.

- Reinstalar la tapa (2) en el contenedor de café (1).
- Introducir el enchufe (11) en una toma de corriente adecuada.
- La máquina se presenta con el interruptor general (7) en posición -0-; para encenderla es suficiente presionar el botón (7); se ilumina el led (29) del panel de control.
- 35 Para cargar el circuito, colocar el tubo vapor (15) en el recipiente recogedor de goteo; girar el pomo (17) en sentido contrario al de las manecillas del reloj y esperar que el agua comience a salir de modo regular por el tubo del vapor; para interrumpir el suministro de agua, se deberá girar el pomo (17) en el sentido de las manecillas del reloj.

Nota. Se aconseja cargar el circuito antes de efectuar la primera puesta en marcha y en caso de prolongada inactividad o de que el depósito de agua haya sido vaciado por completo.

- Una vez terminadas las acciones descritas anteriormente, la máquina está lista para ser puesta en funcionamiento.
- Para el suministro de café, agua caliente o vapor, utilizar correctamente la máquina y seguir con atención las instrucciones indicadas a continuación.

5 MOLINILLO DE CAFÉ

¡Atención! El mando de regulación de la molienda -situado en el interior del contenedor de café- debe ser girado sólo cuando el molinillo está funcionando. No introducir café molido ni liofilizado en el contenedor de café en granos.

Está prohibido introducir cualquier material o sustancia que no sea café en granos. El molinillo de café contiene órganos móviles que pueden ser peligrosos; prohibido introducir los dedos u objetos. Antes de intervenir en el interior del contenedor de café se debe suspender la alimentación eléctrica mediante el interruptor general y retirar el enchufe de la toma de corriente. No introducir el café en granos durante el funcionamiento del molinillo.

La calidad y el sabor del café dependen de la mezcla utilizada y también del grado de molienda. La máquina cuenta con un pomo (3) para la regulación del grado de molienda; para efectuar esta regulación girar este pomo graduado durante el funcionamiento del molinillo; las cifras que aparecen en este mando indican el grado de molienda.
La máquina ha sido regulada en la fábrica dejándola en un grado de molienda medio. En caso de que la molienda resulte ser demasiado fina se deberá girar el pomo hacia valores más altos y, en caso de que la molienda resulte ser demasiado gruesa, el pomo deberá ser girado hacia valores más bajos.
La variación del grado de molienda se observará sólo después del suministro de tres o cuatro cafés.

Usar mezclas de café en granos para máquinas expreso. Evítese el uso de grados extremos de molienda (por ej. 1 – 16); en tales casos utilizar mezclas diferentes de café. Consérvese el café en lugar fresco, en un contenedor herméticamente cerrado.

La molienda debe regularse en caso de que el café sea suministrado de manera inadecuada:
suministro demasiado veloz = molienda demasiado gruesa -> Arreglar el pomo sobre números más bajos;
suministro por gotas y/o ausente = molienda demasiado fina -> Arreglar el pomo sobre números más altos.

6 REGULACIÓN DOSIS CAFÉ

31 Es posible regular la cantidad de café (dosis) que se desea moler. La dosis es programada por el fabricante en un valor medio, adecuado para la mayor parte de los requerimientos; muesca (A) en correspondencia con la referencia (B).
Girando el pomo (4) situado en el interior del contenedor del café en sentido contrario al de las manecillas del reloj se aumenta la dosis de café molido y, girando este pomo en sentido opuesto, se reduce la dosis de café molido.
La regulación de la dosis debe efectuarse antes de presionar el botón de suministro café.
Este sistema permite obtener un suministro optimizado con todos los tipos de café presentes en el comercio.

7 SUMINISTRO DE CAFÉ

Nota. En caso de que la máquina no suministre café, controlar que no falte agua en el depósito. El nivel del agua del depósito puede ser controlado en el lado izquierdo de la máquina.

Antes de suministrar café controlar que el led verde de temperatura adecuada “lista” (24) esté encendido con luz fija y que el depósito del agua y el contenedor del café estén llenos.

- **34** Colocar 1 ó 2 tazas debajo de los pitones de suministro (14); es posible regular la altura del suministrador a fin de adaptarlo a las tazas.
- **38** El suministrador puede desplazarse para permitir el uso de tazas grandes. Para el uso de tazas de gran tamaño hay que empujar manualmente el suministrador hacia la máquina hasta la posición de tope (en este caso utilizar sólo una taza por vez); para colocar el suministrador en la posición ideal para el uso de tacitas, hay que tirar el suministrador hacia la posición más externa, controlando que quede bloqueado.
- Regular la cantidad de café que se desea utilizar para la tacita operando para ello con el pomo (22): girándolo en el sentido de las manecillas del reloj se aumenta la cantidad de café suministrado y girándolo en el sentido opuesto se reduce la cantidad de café suministrado.

Nota. Al elevarse el flotador de nivel (13) es conveniente vaciar el recipiente de recuperación agua.

7.1 Suministro con café en granos

- Para suministrar el café se debe presionar el botón (23) con lo que se activa el ciclo de suministro: para suministrar un café presionar una sola vez el botón (23) y para suministrar dos cafés presionar dos veces en sucesión el botón (23).

En esta modalidad de funcionamiento, la máquina muele y dosifica automáticamente la cantidad adecuada de café; la preparación de dos cafés requiere dos ciclos de molienda y dos ciclos de suministro, los que también son gestionados de modo automático por la máquina.

- Después de haber efectuado el ciclo de preinfusión, el café empezará a salir a través del pitón del suministrador (14).
- Una vez alcanzado el nivel predispuesto mediante el pomo (22), el suministro de café se detendrá automáticamente; es posible interrumpir en cualquier momento el suministro del café, para lo cual basta presionar el botón (23).

7.2 Suministro con café molido

Introducir en el dosificador (5) sólo café molido para máquinas expreso; café en granos, liofilizado u otros materiales dañan la máquina.

Está prohibido introducir los dedos en el dosificador de café molido ya que allí existen órganos móviles.

- Para obtener la cantidad adecuada de café molido a introducir, se deberá utilizar sólo el cubilete de medición (19) que se entrega junto con la máquina.

Introducir sólo el café correspondiente a un cubilete de medición por vez; para preparar dos cafés es obligatorio ejecutar dos ciclos de preparación separados y sucesivos.

- Presionar el botón (25) para seleccionar la función; se enciende el led (26).
- Quitar la tapa del dosificador de café molido (5).
- Utilizar el cubilete de medición (19) para tomar una dosis de café; quitar la cantidad de café molido en exceso presente en el cubilete de medición.
- 33 Introducir el café molido en el dosificador.
- Aplicar la tapa (5).
- Para suministrar el café se debe presionar el botón (23) con lo que se activa el ciclo de suministro.
- Después de haber efectuado el ciclo de preinfusión, el café empezará a salir a través del pitón del suministrador (14).
- Una vez alcanzado el nivel predispuesto mediante el pomo (22), el suministro de café se detendrá automáticamente; es posible interrumpir en cualquier momento el suministro del café, para lo cual basta presionar el botón (23).
- Luego la máquina se vuelve automáticamente en funcionamiento normal (véase párr. 7.1).

8 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

Atención. Al comenzar pueden producirse rociaduras de agua caliente, con peligro de sufrir quemaduras. El tubo de suministro de agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- Antes de suministrar el agua caliente controlar que la luz verde de temperatura adecuada "lista" (24) esté encendida.

Con la máquina lista para suministrar el café se debe proceder de la siguiente forma:

- Colocar una taza y/o un recipiente debajo del tubo de agua caliente/vapor (15).
- 36 Hacer girar el pomo (17) en sentido contrario al de las manecillas del reloj.
- Una vez obtenida la cantidad de agua caliente deseada, para interrumpir el suministro, hacer girar el pomo (17) en el sentido de las manecillas del reloj. La máquina queda en situación de funcionamiento normal.

9 SUMINISTRO VAPOR/PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

El vapor puede ser utilizado para montar la leche para el capuchino pero también para calentar las bebidas.

¡Peligro de quemaduras! Al comenzar el suministro pueden producirse rociaduras de agua caliente, con peligro de sufrir quemaduras. El tubo de suministro de agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- Con la máquina lista para suministrar café, presionar el botón (27), la máquina requiere un tiempo de precalentamiento.
- Para suministrar vapor se deberá esperar el encendido de la luz verde de temperatura adecuada "lista" (28).
- Situar el tubo de vapor (15) encima del recipiente recogedor de goteo, abrir el pomo (17) "Agua caliente/vapor" durante unos momentos a fin de facilitar la salida del agua residual a través del tubo de vapor; pasados unos instantes empezará a salir solamente vapor.
- Cerrar el pomo (17).
- Llenar con leche fría 1/3 del contenedor que se desea utilizar para preparar el capuchino.

Para garantizar un mejor resultado en la preparación del capuchino, la leche y la taza utilizada deben estar frías.

- 37 Sumergir el tubo de vapor en la leche que hay que calentar y abrir el pomo (17); hacer girar el recipiente con movimientos lentos de abajo hacia

arriba para hacer que la formación de la espuma sea uniforme.
- Después de haber utilizado el vapor durante el tiempo que se desee, cerrar el pomo (17).
- Este mismo sistema puede utilizarse para calentar otras bebidas.

Una vez ejecutada esta operación limpiar el tubo vapor con un paño húmedo.

9.1 Paso de posición vapor a posición café

- Para suministrar café se debe presionar el botón (27).
- Durante el paso de suministro vapor a suministro café, los leds (24) y (28) centellean simultáneamente, indicando que en la máquina hay exceso de temperatura, por lo que no puede suministrar café.
- Para poder suministrar café es necesario descargar agua haciendo girar el pomo Vapor (17) hasta obtener que el piloto luminoso verde de temperatura adecuada "lista" (24) quede encendido con luz fija.

10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza genérica
- El mantenimiento y la limpieza pueden ser efectuados únicamente cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.
- No sumergir la máquina en el agua ni introducir ninguna de sus partes en el lavavajillas.
- No use alcohol etílico, disolventes y/o productos químicos agresivos para la limpieza.

32 Se aconseja limpiar diariamente el depósito del agua:
- Extraer el filtro (C) situado en el interior del depósito y limpiarlo con agua corriente potable.
- Colocar de nuevo el filtro (C) en su lugar correspondiente ejerciendo una ligera presión combinada con una ligera rotación.
- Llenar de nuevo el depósito con agua fresca potable.

⚠ **No use el agua que ha quedado en el depósito durante unos días para uso alimentario. Vuelva a llenar el depósito con agua potable fresca.**

33 Limpiar diariamente, si ha sido utilizado, el dosificador de café molido:
- Limpiar el dosificador utilizando para ello el pincel que se entrega adjunto.

- Limpiar el aparato utilizando un paño suave humedecido con agua.
- No secar la máquina ni sus componentes utilizando un horno microondas ni un horno convencional.
- **41** Limpiar el compartimiento de servicio y la unidad de suministro; se recomienda vaciar diariamente el cajón recogedor de residuos (10).
- El suministrador de café (14) puede ser quitado para efectuar la limpieza; enjuagar concienzudamente con agua caliente los canales de suministro.

10.1 Unidad de suministro

- La unidad de suministro (18) debe ser limpiada cada vez que se llena el contenedor de café en polvo y al menos una vez a la semana.
- Apagar la máquina disponiendo el interruptor (7) en posición -0- y desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- **41** Quitar a continuación el cajón recogedor de residuos (10) y el recipiente recogedor de goteo (12) y abrir la portezuela de servicio (16).
- **39** Extraer la unidad de suministro (18) cogiéndola por la respectiva manilla, presionando la tecla "PRESS".

i **Lavar la unidad de suministro con agua caliente sin detergente.**

- **40** Asegurarse de que los dos filtros de acero no presenten residuos de café. Lavar con cuidado el filtro superior con agua.
- Lavar y secar concienzudamente todas las partes de la unidad de suministro.
- Limpiar concienzudamente el compartimiento.
- **42** Cogiéndola por la correspondiente manilla, introducir de nuevo la unidad de suministro en el respectivo compartimiento hasta obtener que quede enganchada.
- Por último cerrar la portezuela e instalar el cajón recogedor de residuos y el recipiente recogedor de goteo.

11 DESCALCIFICACIÓN

La formación de calcio tiene lugar con el uso continuado del aparato; la descalcificación es necesaria cuando se observa una reducción del caudal del agua y, en todo caso, cada tres o cuatro meses.

Si se desea efectuar personalmente esta operación, se puede utilizar un producto descalcificador para máquinas de café de tipo no tóxico ni nocivo, normalmente disponible en comercio.

¡Atención! En ningún caso utilizar vinagre como descalcificador.

- Mezclar el descalcificador con agua como se indica en el envase del producto mismo y llenar el depósito del agua.
- Encender la máquina mediante el interruptor general (7).
- Colocar un recipiente grande debajo del tubo vapor (15).
- 35 Extraer a intervalos (una taza por vez) el contenido completo del depósito del agua, girando el pomo del vapor (17) en sentido contrario al de las manecillas del reloj; para interrumpir el suministro girar el pomo (17) en el sentido de las manecillas del reloj.
- Durante cada uno de los intervalos, hay que dejar actuar durante unos 10-15 minutos; disponer cada vez en -0- el interruptor general (7) para desconectar la máquina.
- Terminada la solución descalcificadora, enjuagar el depósito del agua y llenarlo nuevamente con agua fresca.
- Encender la máquina mediante el interruptor general.
- 35 Vaciar 2/3 del contenido del depósito haciendo girar el pomo vapor (17) en sentido contrario al de las manecillas del reloj; para interrumpir el suministro, girar el mismo pomo (17) en sentido opuesto al precedente.
- Dejar que se caliente la máquina y vaciar el contenido residual presente en el depósito del agua, haciendo girar el pomo del vapor (17) en sentido contrario al de las manecillas del reloj; para interrumpir esta operación, girar el mismo pomo (17) en sentido opuesto al precedente.

Si se utiliza un producto diferente del que se ha aconsejado, se deberán aplicar las instrucciones del fabricante que aparecen en el envase del producto descalcificador.

12 INFOR. DE CARÁCTER LEGAL

- El presente manual de instrucciones para el uso contiene la información necesaria para un uso correcto, para las funciones operativas y para un cuidadoso mantenimiento del aparato.
- Tales contenidos, sumados a la aplicación de los mismos, representan la premisa indispensable para un uso sin peligro de la máquina, respetando en todo momento las normas de seguridad durante su funcionamiento y mantenimiento. Si se desea obtener ulterior información, o si se observa que en el presente manual de instrucciones de uso no han sido explicados con suficiente claridad algunos puntos que se estiman de interés, le rogamos comunicarse con su revendedor local o directamente con la empresa fabricante.
- Además, queremos subrayar que el contenido del presente manual no forma parte de una convención anterior o ya existente, ni tampoco de un acuerdo ni de un contrato legal, los cuales no cambian su sentido.
- Cada una de las obligaciones del fabricante se basa en el contrato de compraventa que contiene también un reglamento completo y exclusivo por lo que concierne a las condiciones de la garantía.
- El alcance de las normas contractuales de garantía no se limita ni se extiende en base a las presentes explicaciones.
- Este manual de instrucciones de uso contiene información protegida por el derecho de autor.
- Este documento no puede ser fotocopiado ni traducido a otro idioma sin previa autorización escrita de parte del fabricante.

13 DESGUACE

Este producto cumple con la Directiva EU 2002/96/EC.

El simbolo en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.
Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.
Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podria acurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para abtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

14 TESTIGO PANEL DE CONTROL

Señalacion	Causas	Remedio
Luz verde (29)	Máquina encendida	
Luz verde (24) fija	Máquina en temperatura "lista": - para el suministro del café; - para el suministro del agua caliente	
Luz verde (24) intermitente	Máquina en fase de calentamiento para el suministro de café y agua caliente	
	La máquina está erogando el café.	
Luz verde (26) fija	Máquina en suministro con café molido	
Luz verde (28) fija	Máquina en temperatura "lista" para el suministro de vapor	
Luz verde (28) intermitente	Máquina en fase de calentamiento para el suministro de vapor	
Luz verde (24) intermitente Luz verde (28) intermitente simultaneamente	Máquina recalentada; en esta situación la máquina no puede suministrar café.	Es necesario descargar el agua presente en el recipiente recogedor de goteo, girando el pomo Vapor (17) hasta obtener el encendido con luz fija del testigo verde de temperatura "lista" (24) y el apagado de la luz verde (28).
Luz verde (24) intermitente Luz verde (26) intermitente Luz verde (28) intermitente simultaneamente	La máquina ha suministrado la cantidad máxima de agua prevista para cada suministro.	Cerrar el pomo de suministro agua caliente/vapor. Para obtener una cantidad adicional de agua abrir nuevamente el pomo.
Luz roja (21) fija	Cantidad insuficiente de agua en el depósito.	Llenar el depósito con agua fresca potable, cargar el circuito e iniciar nuevamente el procedimiento.
	Depósito café está vacío.	Llenar el depósito con café en granos e iniciar nuevamente el procedimiento.
Luce roja (21) intermitente	Unidad de suministro, cajón para residuos, recipiente recogedor de goteo o portezuela delantera en posición incorrecta para el funcionamiento de la máquina.	Para obtener que se apague esta luz roja, verificar que todos los componentes se encuentren correctamente instalados y cerrados.

Problemas	Causas	Remedio
La máquina no se enciende	La máquina no está conectada a la red eléctrica	Conectar la máquina a la red eléctrica
	La portezuela de servicio está abierta	Cerrar la portezuela
El café no está suficientemente caliente	Las tazas están frías	Calentar las tazas
No sale agua caliente ni vapor	El agujero del tubo vapor está obstruido	Limpiar el agujero del tubo vapor mediante una aguja
El café tiene poca crema	La mezcla es inadecuada o el café no es de torrefacción fresca o bien ha sido molido demasiado grueso	Cambiar mezcla de café o regular la molienda de la manera ilustrada en apart. 5. Aumentar la dosis apart. 6
La máquina emplea demasiado tiempo para calentarse o suministra poca agua a través del tubo	El circuito de la máquina está obstruido con incrustaciones de calcio	Descalcificar la máquina
No se logra extraer la unidad de suministro	Unidad de suministro fuera de posición	Encender la máquina. Cerrar la portezuela de servicio. La unidad de suministro retorna automáticamente a su posición inicial
	Cajón para residuos instalado	Extraer el cajón para residuos antes de extraer la unidad de suministro
No sale café	Falta agua	Llenar el depósito del agua y cargar nuevamente el circuito (apart. 4.3)
	Unidad sucia	Limpiar la unidad de suministro (apart. 10)
	Dosis excesiva	Reducir la dosis (apart. 6)
	Circuito no cargado	Cargar el circuito (apart. 4.3)
	Pomo (22) en posición incorrecta.	Girar el pomo en sentido horario
El café fluye lentamente	Dosis excesiva	Reducir la dosis (apart. 6)
	Café demasiado fino	Cambiar mezcla de café o regular la molienda según apart. 5. Reducir la dosis, apart. 6
	Circuito no cargado	Cargar el circuito (apart. 4.3)
	Unidad de suministro sucia	Limpiar la unidad de suministro (apart. 10.1)
Café fluye fuera del suministrador	Suministrador en posición incorrecta	Situar correctamente el suministrador
	Suministrador obstruido	Limpiar el suministrador y sus agujeros de salida

Para averías que no estén contempladas en la tabla descrita o en caso que los remedios sugeridos no las resuelvan, dirigirse a un centro de asistencia.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Quando se usam electrdomésticos é aconselhável tomar algumas precauções para limitar o risco de incêndios, choques eléctricos e/ou acidentes.

1 Ler atentamente todas a instruções e informações apresentadas neste manual e em qualquer outro folheto contido nas embalagens, antes de preparar ou utilizar a máquina expresso.
2 Não tocar nas superfícies quentes.
3 Não mergulhar o fio, a ficha ou o corpo da máquina em água ou outro líquido, para evitar incêndios, choques eléctricos ou acidentes.
4 Ter particular cuidado ao utilizar a máquina expresso na presença de crianças.
5 Retirar a ficha da tomada quando a máquina não estiver a ser utilizada, ou durante a sua limpeza. Deixar a máquina arrefecer antes de inserir ou retirar peças e antes de proceder à sua limpeza.
6 Não utilizar a máquina com o fio ou a ficha danificados, nem em caso de avarias ou roturas. Mandar verificar ou reparar o aparelho no centro de assistência mais próximo.
7 A utilização de acessórios não aconselhados pelo fabricante pode provocar danos a coisas e pessoas.
8 Não utilizar a máquina expresso ao ar livre.
9 Evitar que o fio fique pendurado da mesa ou esteja em contacto com superfícies quentes.
10 Manter a máquina expresso longe de fontes de calor.
11 Verificar se a máquina expresso está na posição "**Off**" antes de inserir a ficha na tomada. Para a desligar, colocá-la no "**Off**" e retirar depois a ficha da tomada.
12 Utilizar a máquina unicamente para uso doméstico.
13 Ter muito cuidado durante a utilização do vapor.

GUARDAR AS PRESENTES INSTRUÇÕES DE USO

CUIDADOS:

A máquina expresso foi concebida unicamente para uso doméstico: Qualquer intervenção de assistência, com excepção das operações de limpeza e de manutanção normal deverá ser prestada por um centro de assistência autorizado. Não mergulhar a máquina em água. Qualquer reparação deverá ser efctuada unicamente por pessoal do centro de assistência autorizado.

1 Verificar se a voltagem indicada na placa técnica corresponde à sua.
2 Nunca utilizar água tépida ou quente para encher o reservatório de água. Utilizar unicamente água fria.
3 Não tocar com as mãos nas partes quentes da máquina, nem no fio de alimentação durante o seu funcionamento.
4 Nunca limpar com detergentes corrosivos, nem com utensílios duros. É suficiente um pano macio humidecido com água.
5 Para evitar a formação de calcário, pode-se utilizar água mineral natural.

INSTRUÇOS SOBRE O CABO ELETRICO

A O cabo eletrico fornecido é curto para facilitar o uso e para impedir que prenda-se em outros objetos.
B Podem ser utilizados prolongamentos mas prestando muito cuidado.
C Se utilizar um prolongamento controlar:
   1 que a voltagem do prolongamento seja igual à do eletrodomestico.
   2 que seja dotado de uma tomada com tres pin com ponto de terra (seja o cabo do eletrodomestico deste tipo);
   3 que o cabo não pendure da mesa para não tropecar.

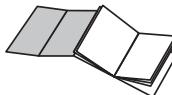
1 GENERALIDADES

A máquina de café é indicada para a preparação de café expresso, utilizando tanto café em grãos como café em pó, e possui um dispositivo para o fornecimento de vapor e de água quente. O corpo da máquina, com design elegante, foi projetado para uso doméstico e não é indicado para um funcionamento contínuo, de tipo profissional.

Atenção. Não se assumem responsabilidades por eventuais danos, no caso de:

- **emprego incorreto e não conforme os objetivos previstos;**
- **consertos não efetuados nos centros de assistência autorizados;**
- **alterações do cabo de alimentação;**
- **alterações de quaisquer componentes da máquina;**
- **emprego de peças de substituição e acessórios não originais;**

Nestes casos a garantia deixa de valer.

1.1 Para facilitar a leitura

O triângulo de advertência indica todas as instruções importantes para a segurança do usuário. Manter-se absolutamente conforme tais indicações para evitar ferimentos graves!

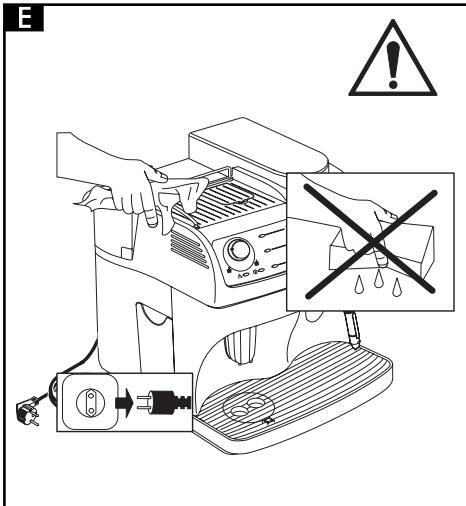
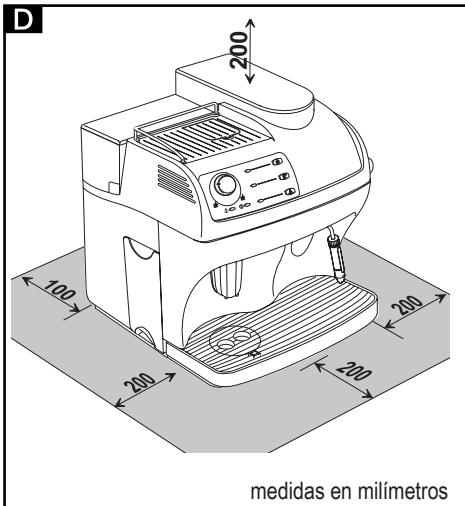
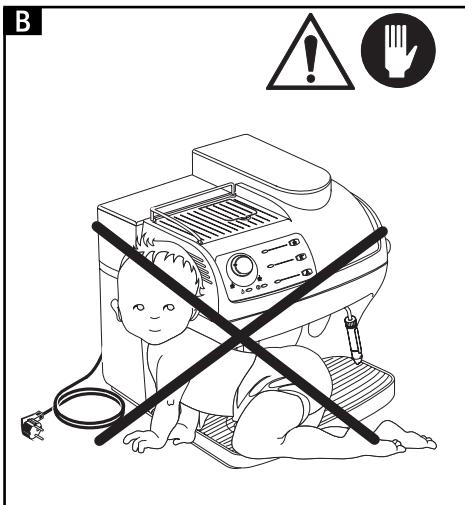
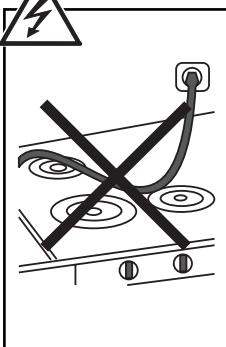
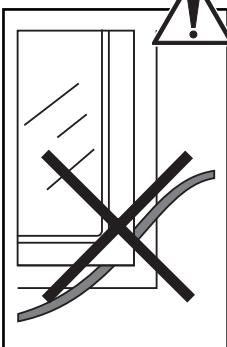
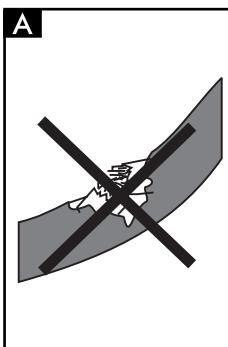
2 A referência a ilustrações, partes da máquina e órgãos de comando ocorre através de números e letras, como por exemplo a referência à ilustração 2 deste parágrafo.

Este símbolo evidencia as informações a serem levadas em maior consideração para a melhor utilização da máquina.

As ilustrações correspondentes ao texto encontramse na aba da capa.

Manter esta página aberta durante a leitura das instruções para o uso.

1.2 Emprego destas instruções de uso

Conservar estas instruções de uso em local seguro e anexá-las à máquina de café, para que uma outra pessoa possa utilizá-las, se for o caso.

Para ulteriores informações ou no caso de problemas não exauridos ou tratados de modo insuficiente nas presentes ilustrações dirigir-se aos Centros de Assistência Autorizados.

2 DADOS TÉCNICOS

• Tensão nominal	Vide etiqueta colocada no aparelho
• Potência nominal	Vide etiqueta colocada no aparelho
• Material do corpo	Termoplástico
• Dimensões (l x a x p) (mm)	390 x 380 x 330
• Peso (Kg)	8,7
• Comprimento do cabo (mm)	1200
• Painel de comandos	Frontal
• Reservatório de água	Extraível
• Alimentação	Vide etiqueta colocada no aparelho
• Reservatório de água (l)	1,7
• Capacidade do recipiente de café (g)	350 de grãos de café
• Pressão da bomba (bar)	13-15
• Caldeira	Aço Inox
• Dispositivos de segurança	Válvula de segurança da pressão da caldeira; termostato de segurança.

Salvo mudanças na fabricação devidas ao progresso tecnológico.

Máquina em conformidade à Diretiva Européia 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 de 04/12/92), relativa à eliminação dos distúrbios radiotelevisivos.

A

B

C

D

medidas en milímetros

E

3 NORMAS DE SEGURANÇA

Nunca colocar as partes ligadas à corrente elétrica em contato com a água: perigo de curto-circuito! O vapor superaquecido e a água quente podem provocar queimaduras! Nunca posicionar o jato de vapor ou de água quente em direção às partes do corpo, tocar com cuidado o bico de vapor/ água quente: perigo de queimaduras!

Destinação do uso

A máquina para café é prevista para o emprego exclusivamente doméstico. É proibido efetuar modificações técnicas e realizar qualquer tipo de emprego ilícito pois pode comportar riscos! A máquina para café deve ser utilizada somente por adultos em boas condições psicofísicas.

Alimentação da corrente

Ligar a máquina de café somente à uma tomada de corrente adequada. A tensão deve corresponder àquela indicada na etiqueta do aparelho.

A Cabo de alimentação

Nunca usar a máquina para café se o cabo de alimentação estiver com defeito. Pedir a imediata substituição dos cabos e plugues defeituosos a um Centro de Assistência Autorizado. Não passar o cabo de alimentação através de cantos e arestas pontudas, sobre objetos muito quentes e protegê-lo do óleo. Não carregar ou puxar a máquina para café segurando-a pelo cabo. Não extrair o plugue puxando-o pelo cabo ou mesmo tocando-o com as mãos molhadas. Evitar que o cabo de alimentação caia livremente de mesas ou estantes.

B Proteção de outras pessoas

Certificar-se de que nenhuma criança tenha a possibilidade de brincar com a máquina para café. As crianças não percebem o perigo inerente aos eletrodomésticos.

C Perigo de queimaduras

Evitar dirigir o jato de vapor supera-quecido e/ou de água quente para si e/ou outros: **perigo de queimaduras.**
Usar sempre as devidas manilhas ou alças.

D Localização

Colocar a máquina para café em um local seguro, onde ninguém possa derrubá-la ou ferir-se com ela.
Não usar a máquina para café ao ar livre.
Não apoiar a máquina em superfícies muito quentes e perto de chamas abertas para evitar que a estrutura funda ou sofra danos.

E Limpeza

Antes de limpar a máquina, é indispensável colocar o interruptor geral (7) em -0- e depois tirar o plugue da tomada de corrente. Além disto, esperar que a máquina se esfrie. Nunca emergir a máquina na água! É severamente proibido tentar intervir no interior da máquina.

D Espaço para o uso e a manutenção

Para o correto e bom funcionamento da máquina para café aconselha-se o quanto segue:
- Escolher um plano de apoio bem nivelado;
- Escolher um ambiente suficientemente iluminado, higiênico e com tomada de corrente facilmente acessível;
- Prever uma distância mínima das paredes em relação à máquina, como indicado na figura.
- Não manter a máquina em temperaturas inferiores a 0°C; a formação de gelo pode danificar a máquina.

Conservação da máquina

Quando a máquina permanecer inutilizada por um período prolongado, desligá-la e retirar o plugue da tomada.
Guardá-la em local seco e não acessível às crianças.
Protegê-la da poeira e da sujeira.

Reparação / Manutenção

No caso de problemas, defeitos ou suspeita de defeito após uma queda desligar imediatamente o plugue da tomada.
Nunca funcionar uma máquina com defeito.
Somente os Centros de Assistência Autorizados podem efetuar intervenções e reparações.

As reparações devem ser executadas unicamente por um centro de assistência autorizado.
No caso de intervenções não efetuados de acordo com as regras declina-se qualquer responsabilidade por eventuais danos.

Anti-incêndio

Em caso de incêndio utilizar extintores de gás carbônico (CO_2). Não utilizar água ou extintores a pó.

Legenda dos componentes da máquina

1 Recipiente para grãos de café
2 Tampa do recipiente para grãos de café
3 Botão de regulagem da moagem
4 Botão de regulagem da dose
5 Tampa do dosador de pó de café
6 Plano de apoio das xícaras
7 Interruptor geral (ON/OFF)
8 Tampa do reservatório de água
9 Reservatório de água
10 Gaveta recolhedora de sedimentos
11 Cabo de alimentação
12 Recipiente recolhe-gotas + grade
13 Bóia de nível do recipiente recolhegotas
14 Fornecedor de café ajustável na altura
15 Tubo de vapor/água quente
16 Abertura dianteira
17 Botão de fornecimento de vapor
18 Grupo fornecedor de café
19 Dosador para pó de café
20 Escova para a limpeza

Painel de comandos

21 Led sinalização alarmes
22 Botão para a regulagem da quantidade de café na xícara
23 Botão para o fornecimento de café
24 Led de temperatura pronta / função café
25 Botão seleção pó de café
26 Led seleção pó de café
27 Botão seleção função vapor
28 Led temperatura função vapor
29 Led máquina ligada

4 INSTALAÇÃO

Para a própria segurança e a de terceiros manter-se absolutamente de acordo com as “Normas de segurança” indicadas no cap. 3.

4.1 Embalagem

A embalagem original foi projetada e realizada para proteger a máquina durante a expedição.
Aconselha-se conservá-la para um eventual transporte no futuro.

4.2 Operações preliminares

- Retirar da embalagem o recipiente recolhe-gotas (12) e a grade.
- Retirar da embalagem a máquina de café e posicioná-la em um local seguro, que tenha os requisitos pedidos e descritos nas normas de segurança (cap. 3)
- Colocar o recipiente recolhe-gotas (12) no devido lugar na máquina; certificar-se de que tal recipiente, a gaveta para sedimentos (10) e o grupo fornecedor de café (18) estejam colocados corretamente e de que a abertura dianteira (16) esteja fechada.
- Coloque a tampa do recipiente de café em grãos (2) no recipiente de café em grãos (1).
  Guarde a escova de limpeza (20) e o medidor de café em pó (19) em local de fácil alcance.
- Antes de colocar o plugue na tomada de corrente, certificar-se de que o interruptor geral (7) esteja na posição -0-.

Se ao ligar a máquina o led vermelho (21) piscar, significa que uma das peças descritas acima não está colocada corretamente.

i Nota importante: É fundamental ler o conteúdo do Capítulo 14, no qual se explica em detalhes o significado de todas as sinalizações que a máquina dá ao usuário, através das luzes localizadas no painel de comandos.

4.3 Primeira ligação

- 32 Extrair o reservatório de água (9) puxando-o para cima e retirar a tampa (8). Enxaguá-lo e enchê-lo com água fria; aconselha-se não encher muito o reservatório. Recolocar o reservatório no seu lugar e colocar novamente a tampa (8) sobre ele.

Colocar no reservatório (9) sempre e somente água fria sem gás. A água quente, assim como outros líquidos, pode danificar o reservatório e/ou a máquina. Não colocar a máquina para funcionar sem água: certificar-se de que a sua quantidade seja suficiente no reservatório.

- 31 Retirar a tampa (2) e pôr os grãos de café no recipiente (1).

Colocar sempre e exclu-sivamente grãos de café no recipiente (1). Café em pó, liofilizado, além de outros objetos, podem danificar a máquina.

- Recolocar a tampa (2) no recipiente para café (1).
- Ligar o plugue (11) em uma tomada de corrente adequada.
- A máquina apresenta-se com o interruptor geral (7) na posição -0-; para ligá-la é suficiente pressionar o botão (7); o led (29) do painel de comandos acende-se.
- 35 Para carregar o circuito, direcionar o tubo de vapor (15) sobre o recipiente recolhe-gotas; rodar o botão (17) em sentido anti-horário e esperar até que a água saia do tubo de vapor de modo regular; para interromper o fornecimento de água rodar o botão (17) em sentido horário.

Nota: Antes de proceder ao primeiro funcionamento em caso de inatividade prolongada ou se o reservatório de água foi esvaziado completamente é aconselhável carregar o circuito.

- Terminadas as ações indicadas acima a máquina está pronta para o uso.
- Para fornecer café, água quente ou vapor e utilizar corretamente a máquina, seguir atentamente as instruções seguintes.

5 MOEDOR DE CAFÉ

Atenção! O botão de regulagem da moagem, situado dentro do recipiente para café, deve ser rodado somente quando o moedor de café estiver funcionando. Não colocar café em pó e/ou liofilizado no recipiente para grãos de café.

É proibido introduzir qualquer outro material que não seja café em grãos. O moedor de café contém peças em movimento que podem ser perigosas; proibido colocar os dedos e/ou outros objetos. Antes de realizar intervenções, por qualquer motivo, dentro do recipiente para café, desativar o interruptor geral e tirar o plugue da tomada de corrente. Não colocar grãos de café quando o moedor de café estiver funcionando.

A qualidade e o gosto do café dependem, além da mistura utilizada, também do grau de moagem. A máquina possui um botão (3) para regular o grau de moagem. Para modificar o grau de moagem, rodar o botão graduado quando o moedor de café estiver funcionando; os números apresentados no botão indicam o grau de moagem.
Todo aparelho é regulado na fábrica em um grau de moagem médio: se a moagem for muito fina é necessário rodar o botão, colocando-o em valores mais altos; se a moagem for muito grossa é necessário rodar o botão, colocando-o em valores mais baixos.
A mudança do grau de moagem poderá ser notada somente depois do fornecimento de três ou quatro cafés.

Usar misturas de grãos de café para máquinas de café expresso. Evitar utilizar graus de moagem em posições extremas (Ex.1 – 16); nesses casos, utilizar misturas de café diferentes. Conservar o café em local fresco, num recipiente hermeticamente fechado.

A moagem deve ser regulada caso o café não seja fornecido de modo ideal:
Fornecimento rápido demais = moagem muito grossa > Regular o botão, colocando-o em números mais baixos;
Fornecimentos em gotas/ou ausente = moagem muito fina > Regular o botão, colocando-o em números mais altos.

6 REGULAGEM DA DOSE DE CAFÉ

31 Na máquina é possível regular a dosagem de café (dose) que se deseja moer.
A dose definida na fábrica tem um valor médio que satisfaz a maior parte das exigências; marca (A)

correspondendo à referência (B). Rodando o botão (4), situado dentro do recipiente de café, em sentido anti-horário aumenta-se a dose de pó de café; rodando o botão em sentido horário diminui-se a dose de pó de café.
A regulagem da dose deve ser feita antes de pressionar o botão de fornecimento de café.
Esse sistema permite obter um fornecimento ideal com todos os tipos de café presentes no comércio.

7 FORNECIMENTO DE CAFÉ

Nota: Caso a máquina não forneça café, verificar se o reservatório de água contém água; no lado esquerdo da máquina pode-se verificar o nível de água do reservatório.

Antes de fornecer café, verificar se o led verde de temperatura pronta (24) está aceso fixamente e se o reservatório de água e o reservatório de café estão cheios.

- 34 Posicionar 1 ou 2 xícaras abaixo do bico fornecedor (14); pode-se regular a altura do fornecimento de modo que ele se adapte às suas xícaras.
- 38 A posição do fornecedor pode ser mudada para consentir a utilização de xícaras grandes. Para utilizar xícaras de dimensões grandes deve-se apertar manualmente o fornecedor em direção à máquina até o fim (neste caso utilizar somente uma xícara por vez); para posicionar o fornecedor na posição ideal para a utilização de xícaras pequenas deve-se puxar o fornecedor na posição mais externa, certificando-se de que esteja firme.
- Regular a quantidade de café que se deseja na xícara, usando o botão (22): rodando-o em sentido horário aumenta-se a quantidade de café fornecida; rodando-o em sentido anti-horário diminui-se a quantidade de café fornecida.

Nota: quando a bóia de nível (13) suspende-se é aconselhável esvaziar o recipiente recolhedor de água.

7.1 Fornecimento com grãos de café

- Para fornecer o café é necessário pressionar o botão (23), em seguida inicia-se o ciclo de fornecimento: para fornecer 1 café pressionar o botão (23) uma vez; para fornecer 2 cafés pressionar duas vezes seguidas o botão (23).

Neste modo de funcionamento, a máquina mói e dosa a quantidade certa de café automaticamente; a preparação de dois cafés exige dois ciclos de moagem e dois ciclos de fornecimento geridos automaticamente pela máquina.

- Depois de ter passado pelo ciclo de pré-infusão, o café começa a sair pelo bico fornecedor (14).
- O fornecimento do café interrompe-se automaticamente quando for atingido o nível preestabelecido pelo botão (22); no entanto, é possível interromper o fornecimento do café pressionando o botão (23).

7.2 Fornecimento com pó de café

Colocar somente pó de café para máquinas de café expresso no dosador (5); café em grãos, liofilizado e outros materiais podem danificar a máquina.

É proibido colocar os dedos dentro do dosador de pó de café, pois existem peças em movimento.

- Para pegar a quantidade certa de pó de café a ser colocada no dosador, utilizar somente o dosador (19) fornecido com a máquina.

Colocar somente uma dose de pó de café por vez; para preparar dois cafés é obrigatório realizar dois ciclos separados, um depois do outro.

- Pressionar o botão (25) para selecionar a função, o led (26) acende-se.
- Levantar a tampa do dosador para pó de café (5).
- Pegar uma dose de café com o dosador (19); tirar o excesso de pó de café presente no dosador.
- 33 Esvaziar o pó de café dentro do dosador.
- Fechar a tampa (5).
- Para fornecer o café é preciso pressionar o

botão (23); em seguida, inicia-se o ciclo de fornecimento.
- Depois de ter passado pelo ciclo de pré-infusão, o café começará a sair pelo bico fornecedor (14).
- O fornecimento do café será interrompido automaticamente quando for atingido o nível preestabelecido pelo botão (22); no entanto, é possível interromper o fornecimento do café pressionando o botão (23).
- Em seguida, a máquina volta automaticamente para o modo de funcionamento normal (ver parág. 7.1).

8 FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE

Atenção: no início podem ocorrer breves jatos de água quente com perigo de queimaduras. O tubo de fornecimento de água quente pode atingir temperaturas elevadas: evitar tocá-lo diretamente com as mãos.

- Antes do fornecimento de água quente verificar se a luz verde de temperatura pronta (24) está acesa.

Com a máquina pronta para o fornecimento do café, proceder do seguinte modo:
- Colocar uma xícara e/ou um recipiente abaixo do tubo de água quente/vapor (15).
- 36 Abrir o botão em sentido anti-horário (17).
- Retirar a quantidade desejada de água quente; para interromper o fornecimento de água quente rodar o botão (17) em sentido horário. A máquina se coloca novamente no funcionamento normal.

9 FORNECIMENTO DE VAPOR/ PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

O vapor pode ser utilizado para dar volume ao leite do cappuccino e também para o aquecimento das bebidas.

Perigo de queimaduras! Ao início do fornecimento podem ser verificados breves esguichos de água quente. O tubo de fornecimento pode atingir temperaturas elevadas: evite de tocá-lo diretamente com as mãos.

- Com a máquina pronta para fornecer café, pressionar o botão (27).

A máquina necessita de um tempo de pré-aquecimento.
- Antes do fornecimento de vapor esperar que a luz verde de temperatura pronta (28) se reacenda.
- Direcionar o tubo de vapor (15) sobre o recipiente recolhe-gotas, abrir o botão (17) “Água quente /vapor” por alguns instantes, de modo que a água residual saia do tubo de vapor; em pouco tempo começará a sair somente vapor.
- Fechar o botão (17).
- Encher com leite frio 1/3 do recipiente que se deseja utilizar para preparar o cappuccino.

i Para garantir um melhor resultado na preparação do cappuccino, o leite e a xícara utilizados devem ser frios.

- 37 Emergir o tubo de vapor no leite a ser aquecido e abrir o botão (17); girar o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima, para tornar uniforme a formação da espuma.
- Após haver utilizado o vapor pelo tempo desejado, fechar o botão (17).
- O mesmo sistema pode ser utilizado para o aquecimento de outras bebidas.

Após esta operação, limpar o tubo de vapor com um pano úmido.

9.1 Passagem do vapor a café
- Para poder fornecer café é necessário pressionar o botão (27).
- Na passagem do fornecimento de vapor ao fornecimento de café, os leds (24) e (28) piscam contemporaneamente indicando que a máquina está superaquecida e não pode fornecer café.
- Para poder fornecer café, é necessário descarregar um pouco de água, rodando o botão de Vapor (17) até que fique aceso de modo fixo somente o led de temperatura pronta (24).

10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza geral
- A manutenção e a limpeza podem ser efetuadas somente quando a máquina estiver fria e desligada da rede elétrica.
- Não emergir a máquina na água e não colocar os

componentes na máquina de lavar louças.
- Não utilize álcool etílico, solventes e/ou produtos químicos agressivos para a limpeza.

32 Aconselha-se a limpeza cotidiana do reservatório de água:
- Retirar o filtro (C) localizado no interior do reservatório e limpá-lo com água corrente potável.
- Reposicionar o filtro (C) no seu lugar, exercendo uma leve pressão combinada a uma leve rotação.
- Encher o reservatório com água fresca potável.

⚠ **Não utilize a água restante no depósito por alguns dias por fins alimentares, lave o depósito e encha-o com água fresca potável.**

33 Limpar o dosador de pó de café todos os dias, caso utilizado:
- Pegar o pincel fornecido com a máquina e limpar o dosador.

- Para a limpeza do aparelho utilizar um pano macio umedecido com água.
- Não enxaguar a máquina e/ou os seus componentes utilizando um forno microondas e/ou um forno convencional.
- **41** Limpar o vão de serviço e o grupo fornecedor; recomendamos esvaziar todos os dias a gaveta recolhedora de sedimentos (10).
- O fornecedor de café (14) pode ser retirado para a limpeza; enxaguar cuidadosamente os canais de fornecimento com água quente.

10.1 Grupo fornecedor

- O grupo fornecedor (18) deve ser limpo cada vez que for enchido o recipiente de pó de café ou, de qualquer modo, pelo menos uma vez por semana.
- Desligar a máquina girando o seletor (7) na posição -0- e retirar o plugue da tomada de corrente.
- **41** Retirar, então, a gaveta recolhedora de sedimentos (10) e o recipiente recolhe-gotas (12); em seguida abrir a abertura de serviço (16).
- **39** Retirar o grupo fornecedor (18), segurando-o pela devida manilha e apertando a tecla "PRESS".

i **O grupo fornecedor pode ser lavado somente com água quente sem detergente.**

- **40** Certifique-se de que os dois filtros de aço estejam livres de resíduos de café. Lave cuidadosamente com água o filtro superior.
- Lavar e enxugar cuidadosamente todas as partes do grupo fornecedor.
- Limpar cuidadosamente o vão.
- **42** Segurando-o pela devida manilha introduzir de novo o grupo fornecedor no vão adequado até que fique travado.
- Então, fechar a abertura, colocar a gaveta recolhedora de sedimentos e o recipiente recolhe-gotas.

11 DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário acontece com o uso do aparelho; a descalcificação é necessária a cada 3 ou 4 meses ou quando se observa uma redução da capacidade de água.

i **Caso se deseje fazer a descalcificação pessoalmente, pode-se utilizar um produto para a descalcificação adequado para máquinas de café que não seja tóxico e nem nocivo, facilmente encontrado no comércio.**

⚠ **Atenção! Não utilizar de modo algum o vinagre para a descalcificação.**

- Misturar o produto para descalcificação com água, como especificado na embalagem e encher o reservatório de água.
- Ligar a máquina através do interruptor geral (7).
- Coloque um recipiente grande debaixo do tubo do vapor (15).
- **35** Retirar em intervalos (uma xícara por vez) o conteúdo total do reservatório de água, girando o botão vapor (17) em sentido anti-horário; para interromper o fornecimento girar o botão (17) em sentido horário.
- Durante cada intervalo deve-se deixar agir de 10 a 15 minutos, desligando a máquina, colocando o interruptor geral (7) em -0-.
- Terminada a solução para descalcificação enxaguar o reservatório de água e enchê-lo com água fresca.
- Ligar a máquina através do interruptor geral.
- **35** Esvaziar 2/3 do conteúdo do reservatório

de água, girando o botão vapor (17) em sentido anti-horário; para interromper o fornecimento girar o botão (17) em sentido horário.

- Deixar aquecer a máquina e esvaziar o conteúdo restante do reservatório de água, girando o botão vapor (17) em sentido anti-horário; para interromper o fornecimento girar o botão (17) em sentido horário.

Caso seja utilizado um produto diverso daquele aconselhado, recomenda-se respeitar, de todo modo, as instruções do fabricante, indicadas na embalagem do produto para descalcificação.

12 INFORMAÇÕES DE CARÁTER JURÍDICO

- Estas instruções contêm as informações necessárias para o uso correto do aparelho, das suas funções operativas e da sua manutenção cuidadosa.
- Estas informações e o cumprimento das instruções permitem usar sem perigo e em segurança o aparelho.
- Se desejar mais informações ou caso se verifiquem problemas que se considere não terem sido tratados com clareza, contatar o revendedor local ou o fabricante diretamente.
- Ressalta-se que estas instruções não são parte duma convenção precedente ou já existente, de um acordo ou contrato legal e que não alteram o seu conteúdo.
- Todas as obrigações do fabricante baseiam-se no relativo contrato de compra-venda, que contém também o regulamento completo e exclusivo da garantia.
- Estas instruções não limitam nem alargam as normas de garantia contratual.
- As instruções contêm informações protegidas pelos direitos de autor.
- É proibido fotocopiá-las ou traduzi-las numa outra língua sem a prévia autorização escrita por parte do fabricante.

13 DESATIVAÇÃO DA MÁQUINA

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.

O simbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.
Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possiveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

14 LUZES DE SINALIZAÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS

Sinalizações	Causas	Soluções
Luz verde (29)	Máquina ligada	
Luz verde (24) fixa	Máquina em temperatura pronta: - para o fornecimento do café; - para o fornecimento de água quente.	
Luz verde (24) intermitente	Máquina em fase de aquecimento para o fornecimento de café e de água quente	
	A máquina está distribuindo o café.	
Luz verde (26) fixa	Máquina em fornecimento com pó de café	
Luz verde (28) fixa	Máquina em temperatura pronta para o fornecimento de vapor	
Luz verde (28) intermitente	Máquina em fase de aquecimento para o fornecimento de vapor	
Luz verde (24) intermitente Luz verde (28) intermitente simultânea	Máquina superaquecida; nesta modalidade a máquina não pode fornecer café	É necessário descarregar um pouco de água no recipiente recolhegotas, rodando o botão vapor (17) até que a luz verde de temperatura pronta (24) fique acesa de modo fixo e se apague a luz verde (28)
Luz verde (24) Intermitente Luz verde (26) Intermitente Luz verde (28) intermitente simultânea	A máquina distribuiu a quantidade máxima de água para cada fornecimento simples.	Fechar o botão de fornecimento de água quente/vapor. Se se deseja uma quantidade maior de água abrir novamente o botão.
Luz vermelha (21) fixa	Quantidade de água insuficiente no reservatório	Encher o reservatório com água fria potável, carregar o circuito e começar novamente o procedimento
	Reservatório de café vazio	Encher o reservatório com café em grãos e começar novamente o procedimento
Luz vermelha (21) intermitente	Grupo fornecedor, gaveta para sedimentos, recipiente recolhegotas e abertura dianteira não estão na posição correta para o funcionamento da máquina	Para desligar a luz vermelha fixa, verificar se todos os componentes estão colocados ou fechados corretamente

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não liga	A máquina não está ligada à rede elétrica	Ligar a máquina à rede elétrica
	A abertura de serviço está aberta	Fechar a abertura
O café não está suficientemente quente	As xícaras estão frias	Aquecer as xícaras
Não sai água quente ou vapor	O furo do tubo de vapor está obstruído	Limpar o furo do tubo de vapor com uma agulha
O café tem pouco creme	A mistura não é adequada ou o café não foi torrado recentemente ou foi moído muito grosso	Mudar a mistura de café ou regular a moagem de acordo com o parág. 5. Aumentar a dose (parág. 6)
A máquina leva tempo demais para se aquecer ou a quantidade de água que sai do tubo é limitada	O circuito da máquina está obstruído pelo calcário	Descalcificar a máquina
O grupo fornecedor não pode ser retirado	Grupo fornecedor está fora de posição	Ligar a máquina. Fechar a abertura de serviço. O grupo fornecedor retorna automaticamente à posição inicial
	Gaveta recolhedora de sedimentos colocada	Retirar a gaveta recolhedora de sedimentos antes de retirar o grupo de fornecimento
O café não sai	Falta água	Encher o reservatório de água e recarregar o circuito (Parág. 4.3)
	Grupo sujo	Limpar o grupo fornecedor (Parág. 10.1)
	Dose elevada	Diminuir a dose (Parág. 6)
	Circuito não carregado	Recarregar o circuito (Parág. 4.3)
	O botão (22) não está na posição correcta.	Vire o botão no sentido horário.
O café sai lentamente	Dose elevada	Diminuir a dose (Parág. 6)
	Café muito fino	Mudar a mistura de café ou regular a moagem como descrito no parág. 5. Diminuir a dose (p. 6)
	Circuito não carregado	Recarregar o circuito (Parág. 4.3)
	Grupo fornecedor sujo	Limpar o grupo fornecedor (Parág. 10.1)
O café sai fora do fornecedor	Fornecedor em posição incorreta	Colocar o fornecedor na posição correta
	Fornecedor obstruído	Limpar o recipiente de café e os seus furos para saída

Para os problemas não contemplados pela tabela acima, ou caso as soluções sugeridas não os resolvam, contatar um centro de assistência.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische huishoudelijke apparaten is het raadzaam enkele voorzorgsmaatregelen in acht te nemen, om brandgevaar, elektrische schokken en/of dergelijke ongelukken zoveel mogelijk te voorkomen.

1 Aandachtig alle aanwijzingen en informatie in deze gebruiksaanwijzing en andere folders lezen, die zich in de verpakking mochten bevinden, voordat het espresso apparaat wordt gebruikt.
2 De hete oppervlakken niet aanraken.
3 Geen kabels, stekkers of het apparaat zelf in water of andere vloeistoffen onderdompelen om brandgevaar, elektrische schokken of ongelukken te vermijden.
4 Extra goed opletten indien het apparaat gebruikt wordt met kinderen in de buurt.
5 De stekker uit het stopcontact trekken als het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt. Wachten totdat het apparaat afgekoeld is voordat de onderdelen verwijderd worden of aangebracht, ook in geval van reiniging.
6 Het apparaat niet gebruiken als de kabel of stekker beschadigd zijn ofwel in geval van schade of breuk. Het apparaat laten controleren of repareren bij het dichtstbijzijnde servicecentrum.
7 Door het gebruik van niet door de producent aangeraden onderdelen kan er schade aan dingen of letsel aan personen worden aangericht.
8 Het espresso apparaat nooit in de open lucht gebruiken.
9 De kabel niet van de tafel laten hangen en niet met hete oppervlakken in aanraking laten komen.
10 Het espresso apparaat uit de buurt van warmtebronnen houden.
11 Controleren dat het espresso apparaat altijd in de stand "0" (uit) staat, voordat de stekker in het stopcontact wordt gestoken. Indien men het apparaat uitschakelen wil,de machine uitzetten en dan de stekker uit het stopcontact trekken.
12 Het apparaat mag alleen voor huishoudelijk gebruik gebruikt worden.
13 Uiterst goed opletten tijdens het gebruik van de stoom.

GELIEVE DEZE GEBRUIKSAAN-WIJZINGEN TE BEWAREN

WAARSCHUWING

Het espresso apparaat is alleen maar voor huishoudelijk gebruik geschikt. Al de servicewerkzaamheden of reparaties, behalve de reiniging en het normale onderhoud moeten door een bevoegd Servicecentrum uitgevoerd worden.
Het apparaat niet in water onderdompelen.
Elke reparatie dient door een bevoegd Servicecentrum te worden uitgevoerd.

1 Controleren dat de aangetoonde spanning op het plaatje overeenkomt met de spanning van het stopcontact.
2 Nooit lauw of warm water gebruiken, om het waterreservoir te vullen. Alleen maar koud water gebruiken.
3 De warme onderdelen van het apparaat en de voedingskabel tijdens de werking niet met de handen aanraken.
4 Nooit reinigen met schuurmiddelen of scherp gereedschap. Een met water bevochtigde zachte doek is voldoende.
5 Gebruik mineraalwater zonder koolzuur, om de vorming van kalkaanslag te vermijden.

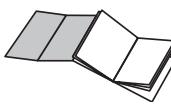
AANWIJZINGEN OVER DE ELEKTRICITEITSKABEL

A Er wordt een nogal kort elektriciteitssnoer geleverd om te voorkomen dat het in elkaar draait of dat u erover kunt struikelen.
B Er kan een verlengsnoer gebruikt worden.
C Als u een verlengsnoer gebruikt, controleer dan:
   1 of de spanning die op het verlengsnoer vermeld is minstens gelijk is aan de spanning van het apparaat;
   2 of er een stekker aan zit met drie pinnen met aarde (als het snoer van het apparaat van dit type is);
   3 of het snoer niet van de tafel hangt zodat u er niet over kunt struikelen.

1 ALGEMEEN

Het koffiezetapparaat is geschikt voor het zetten van espressokoffie met het gebruik van zowel koffiebonen als gemalen koffie en is uitgerust met een installatie voor afgifte van stoom en warm water. Het apparaat heeft een elegant design, is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor continu, professioneel gebruik.

Let op. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor eventuele schade in het geval van:
- **foutief gebruik en gebruik dat niet in overeenstemming is met de beoogde doelen;**
- **reparaties die niet zijn uitgevoerd bij de erkende assistentiecentra;**
- **onklaar gemaakt elektriciteitssnoer;**
- **onklaar gemaakte componenten van het apparaat;**
- **gebruik van niet-originele vervangingsonderdelen en accessoires.**

In deze gevallen komt de garantie te vervallen.

1.1 Om het lezen te vergemakkelijken

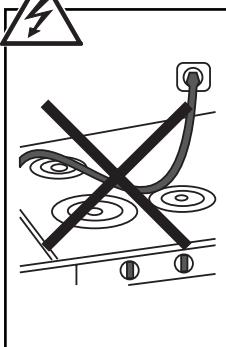
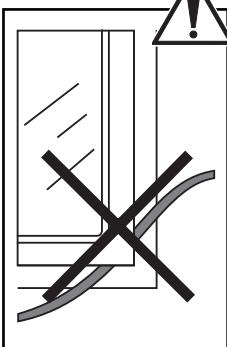
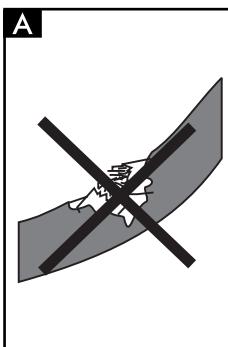
De waarschuwingsdriehoek geeft alle belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid van de gebruiker aan. Houdt u nauwgezet aan deze aanwijzingen om ernstige verwondingen te vermijden!

2 Voor de verwijzingen naar illustraties, onderdelen van het apparaat en bedieningsorganen worden cijfers en letters gebruikt, zoals in het voorbeeld de verwijzing naar illustratie 2 van deze paragraaf.

i Dit symbool wijst op informatie waaraan grotere aandacht geschonken moet worden, voor een beter gebruik van het apparaat.

De illustraties die corresponderen met de tekst bevinden zich op de uitklapbare binnenkaft.
Houd deze pagina open terwijl u de instructies leest.

1.2 Gebruik van deze instructies

Bewaar deze instructies op een veilige plaats, en doe ze bij het koffiezetapparaat als iemand anders het apparaat gaat gebruiken.

Voor nadere informatie of in het geval van problemen die niet helemaal of slechts onvoldoende in deze aanwijzingen worden behandeld, kunt u zich wenden tot de Erkende Sevicecentra.

2 TECHNISCHE GEGEVENS

• Nominale spanning	Zie het plaatje op het apparaat
• Nominaal vermogen	Zie het plaatje op het apparaat
• Materiaal behuizing	Thermoplastisch
• Afmetingen (l x a x p) (mm)	390 x 380 x 330
• Gewicht (Kg)	8,7
• Lengte snoer (mm)	1200
• Bedieningspaneel	Frontaal
• Waterreservoir	Uittrekbaar
• Voeding	Zie het plaatje op het apparaat
• Waterreservoir (lt.)	1,7
• Inhoud koffiehouder (gr)	350 koffiebonen
• Pompdruk (bar)	13-15
• Verwarmingselement	Roestvrij staal
• Veiligheidsvoorziening	Veiligheidsdrukventiel verwarmingselement; veiligheidsthermotaat.

Wijzigingen in de bouw en de uitvoering, t.g.v. technologische vooruitgang, voorbehouden.

Apparaat in overeenstemming met de Europese richtlijn 89/336/EEG (Wetsdecreet 476 del 04/12/92), inzake de opheffing van radiostoringen.

A

B

C

D

afstanden in mm

E

3 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Laat onderdelen die onder stroom staan nooit in aanraking komen met water: gevaar voor kortsluiting! Oververhitte stroom en heet water kunnen brandwonden veroorzaken! Richt nooit stralen stoom of heet water op lichaamsdelen, wees voorzichtig bij het aanraken van het mondstuk voor stoom/heet water: gevaar voor brandwonden!

Bestemming

Het koffiezetapparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. In verband met risico's is het verboden technische wijzigingen aan te brengen of het apparaat te gebruiken voor ongeoorloofde doeleinden! Het koffiezetapparaat mag alleen door volwassenen worden gebruikt die in goede fysieke en psychische gezondheid verkeren.

Elektrische voeding

Sluit het koffiezetapparaat uitsluitend aan op een geschikt stopcontact. De spanning moet corresponderen met de spanning die vermeld staat op het plaatje van het apparaat.

A Snoer

Gebruik het koffiezetapparaat nooit als het snoer defect is. Laat defecte snoeren en stekkers onmiddellijk vervangen door een erkend servicecentrum. Laat het snoer niet over hoeken of scherpe randen lopen of over zeer hete voorwerpen, en bescherm het tegen olie. Draag of trek het koffiezetapparaat niet aan het snoer. Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact en raak hem niet met natte handen aan. Zorg ervoor dat het snoer niet vrij omlaag hangt van tafels of planken.

B Bescherming van andere personen

Controleer of kinderen niet de mogelijkheid hebben om met het koffiezetapparaat te spelen. Kinderen hebben geen besef van gevaren die verbonden zijn aan elektrische huishoudelijke apparatenl.

C Gevaar voor verbranding

Zorg ervoor dat de straal oververhitte stoom en/of water niet op uzelf of anderen wordt gericht: **gevaar voor brandwonden.**
Gebruik altijd de handgrepen of knoppen die op het apparaat aanwezig zijn.

D Plaatsing

Zet het koffiezetapparaat op een veilige plek, waar niemand het kan omstoten of erdoor verwond kan raken. Gebruik het koffiezetapparaat niet in de open lucht. Zet het apparaat niet op zeer hete oppervlakken en in de buurt van open vuur, om te vermijden dat de behuizing smelt of op andere wijze beschadigd raakt.

E Reiniging

Alvorens het apparaat te reinigen dient men de hoofdschakelaar (7) op -0- te zetten en vervolgens de stekker uit het stopcontact te halen. Wacht bovendien tot het apparaat is afgekoeld. Dompel het apparaat nooit onder in water! Het is streng verboden te proberen reparaties te verrichten aan het binnenwerk van het apparaat.

D Ruimte voor het gebruik en het onderhoud

Voor een juiste, goede werking van het koffiezetapparaat wordt het volgende geadviseerd:

- Kies een vlakke ondergrond om het apparaat op te zetten;
- Kies een voldoende verlichte, hygiënische ruimte met een gemakkelijk te bereiken stopcontact;
- Zorg voor de minimum afstand tussen de wanden en het apparaat. Deze worden op de afbeelding aangegeven.
- Plaats het apparaat niet in een ruimte waar de temperatuur lager is dan 0°C. Vorst kan het apparaat beschadigen.

Bewaren van het apparaat

Als het apparaat lange tijd niet gebruikt wordt, moet het worden uitgeschakeld en moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
Bewaar het op een droge plaats, buiten het bereik van kinderen.
Bescherm het apparaat tegen stof en vuil.

Reparaties / Onderhoud

In het geval van storingen, defecten of vermoedelijke defecten na een val, moet de stekker onmiddellijk uit het stopcontact worden gehaald.
Schakel een defect apparaat nooit in.

Alleen erkende servicecentra mogen ingrepen en reparaties verrichten.
Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum.
In het geval van ingrepen die niet correct zijn uitgevoerd, wordt elke aansprakelijkheid voor eventuele schade afgewezen.

Brandpreventie

Gebruik brandblusapparaten met kooldioxyde (CO_2), in het geval van brand. Gebruik geen water of poederblusapparaten.

Legenda componenten apparaat

1 Koffiebonenhouder
2 Deksel koffiebonenhouder
3 Knop afstelling maling
4 Knop afstelling dosis
5 Deksel doseerder gemalen koffie
6 Blad voor koffiekopjes
7 Hoofdschakelaar (ON/OFF)
8 Deksel waterreservoir
9 Waterreservoir
10 Koffiediklaatje
11 Elektriciteitssnoer
12 Druppelbakje + rooster
13 Niveauvlotter druppelbakje
14 In hoogte verstelbaar koffiemondstuk
15 Stoom-/heetwaterpijp
16 Voordeurtje
17 Stoomafgifteknop
18 Koffie-afgiftegroep
19 Maatbekertje gemalen koffie
20 Reinigingsborsteltje

Bedieningspaneel

21 Lampje alarmsignalering
22 Knop afstellen hoeveelheid koffie in kopje
23 Toets afgifte koffie
24 Lampje temperatuur bereikt/ koffiefunctie
25 Knop keuze gemalen koffie
26 Lampje keuze gemalen koffie
27 Knop keuze stoomwerking
28 Lampje keuze stoomwerking
29 Lampje apparaat in werking

4 INSTALLATIE

Neem, voor uw eigen veiligheid en die van anderen, de "Veiligheidsvoorschriften" van hoofdstuk 3 nauwgezet in acht.

4.1 Verpakking

De originele verpakking is ontworpen en gerealiseerd om het apparaat te beschermen tijdens het transport. Men raadt aan de verpakking te bewaren voor eventueel transport in de toekomst.

4.2 Werkzaamheden vooraf

- Haal het druppelbakje (12) met het rooster uit de verpakking.
- Haal het koffiezetapparaat uit de verpakking en zet het op een geschikte plaats, die voldoet aan de gestelde eisen die worden beschreven in de veiligheidsvoorschriften (hoofdst.3.)
- Breng het druppelbakje (12) aan op zijn plaats in het apparaat; controleer of het bakje zelf, de opvanglade (10) en de koffie-afgiftegroep (18) correct geplaatst zijn en of het voordeurtje (16) dicht is.
- Plaats het deksel van de koffiebonenhouder (2) op de koffiebonenhouder (1). Houd het reingingsborsteltje (20) en het maatbekertje voor de gemalen koffie (19) bij de hand.
- Alvorens de stekker in het stopcontact te steken dient men te controleren of de hoofdschakelaar (7) op -0- staat.

Het knipperen van het rode lampje (21) bij het aanzetten van het apparaat wil zeggen dat een van de eerder beschreven onderdelen niet goed geplaatst is.

i **Belangrijke Opmerking: het is belangrijk hoofdstuk 14 te lezen, waarin gedetailleerd de betekenis wordt uitgelegd van alle signaleringen van het apparaat door middel van de lampjes op het bedieningspaneel.**

4.3 Eerste inschakelingEerste inschakeling

- 32 Haal het waterreservoir (9) weg door het op te tillen en verwijder het deksel (8). Spoel het om en vul het met vers water; men raadt aan om het reservoir niet te vol te maken. Zet het reservoir weer op zijn plaats en plaats het deksel (8) erop.

Doe uitsluitend vers water zonder koolzuur in het reservoir (9). Warm water of andere vloeistoffen kunnen het reservoir en/of het apparaat beschadigen. Schakel het apparaat niet in zonder water: controleer of er voldoende water in het reservoir zit.

- 31 Verwijder het deksel (2) en doe de koffiebonen in de houder (1).

Alléén koffiebonen in de houder (1) doen. Gemalen en gelyofiliseerde koffie of ander materiaal berokkenen het apparaat schade.

- Plaats het deksel (2) op de koffiehouder (1).
- Steek de stekker (11) in een geschikt stopcontact.
- De hoofdschakelaar (7) van het apparaat staat gewoonlijk op -0-. Men zet het apparaat aan door op de knop (7) te drukken; het lampje (29) van het bedieningspaneel gaat dan branden.
- 35 Om het circuit te vullen dient men de stoompijp (15) op het druppelbakje te richten en vervolgens de knop (17) tegen de klok in te draaien en te wachten tot het water op regelmatige wijze uit de stoompijp komt. Om de afgifte van water te stoppen dient men de knop (17) met de klok mee te draaien.

Opmerking: alvorens het apparaat voor het eerst aan te zetten, in het geval het lange tijd niet wordt gebruikt of als het waterreservoir helemaal leeggeraakt is, is het raadzaam het circuit te vullen.

- Als de bovenstaande handelingen zijn voltooid, is het apparaat klaar voor het gebruik.
- Voor de afgifte van koffie, warm water of stoom en voor het juiste gebruik van het apparaat dient men zich zorgvuldig aan de hieropvolgende instructies te houden.

5 KOFIEMOLEN

Let op! Men mag alleen draaien aan de knop voor de afstelling van de maling, die zich aan de binnenkant van de koffiehouder bevindt, wanneer de koffiemolen in werking is. Geen gemalen en/of glyofiliseerde koffie in de koffiebonenhouder doen.

Het is verboden om iets anders dan koffiebonen te gebruiken. De koffiemolen bevat elementen die bewegen en die gevaarlijk kunnen zijn. Het is verboden om er de vingers of voorwerpen in te stoppen. Alvorens werkzaamheden in de koffiehouder uit te voeren dient men de hoofdschakelaar uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen. Geen koffiebonen toevoegen gedurende de werking van de koffiemolen.

De kwaliteit en de smaak van de koffie zijn behalve van de melange ook afhankelijk van de maling. Het apparaat heeft een knop (3) om de maling in te stellen. Men dient daaraan te draaien als de koffiemolen in werking is. De cijfers op de knop duiden op de mate van maling. Elke machine is in de fabriek afgesteld op een gemiddelde maling. Als de maling te fijn is, dient men de knop naar de hogere cijfers te draaien, als de maling te grof is naar de lagere cijfers.
Men merkt het verschil in maling pas na de afgifte van drie/vier kopjes koffie.

Gebruik een koffiebonenmelange voor espresso-apparaten. Stel niet af op te hoge of te lage nummers (bijv. 1 –16). Gebruik in deze gevallen ander koffiemelanges. Bewaar de koffie op koele plaatsen, in een hermetisch afgesloten houder.

De maling moet afgesteld worden indien de koffieafgifte niet goed is.
Te snelle afgifte = maling is te grof- De knop moet op de lagere nummers gezet worden.
Geen afgifte of druppelsgewijs = maling is te fijn- De knop moet op de hogere nummers gezet worden.

6 AFSTELLING KOFFIEDOSIS

31 Het is mogelijk om de hoeveelheid koffie (dosis) die men wenst te malen, af te stellen. De dosis wordt door de fabriek afgesteld op een gemiddeld niveau dat overeenkomt met de wensen van de meeste klanten; streepje (A) op de hoogte van (B). Door de knop (4) in de koffiehouder tegen de wijzers van de klok in te draaien wordt de dosis gemalen koffie verhoogd, met de wijzers van de klok mee, wordt deze verlaagd.
De dosis moet afgesteld worden alvorens op de koffie-afgiftetoets te drukken. Met dit systeem verkrijgt men

een optimale afgifte bij alle soorten koffie die in de handel verkrijgbaar zijn.

7 AFGIFTE VAN KOFFIE

Opmerking: als het apparaat geen koffie afgeeft, moet worden gecontroleerd of het waterreservoir water bevat; op de linkerkant van het apparaat kan het waterniveau in het reservoir worden gecontroleerd.

Vóór de afgifte van koffie dient men te controleren of het groene lampje “temperatuur bereikt” (24) continu brandt en of het water- en koffiereservoir vol zijn.

- 34 Zet 1 of 2 kopjes onder de afgiftemondstukken (14); u kunt het mondstuk in hoogte regelen, zodat het zich aanpast aan uw kopjes.
- 38 Het mondstuk kan worden verplaatst voor het gebruik van grote kopjes. Duw om grote kopjes te gebruiken het mondstuk zover als het gaat met de hand naar het apparaat. (gebruik in dit geval slechts één kopje per keer). Om het mondstuk in de ideale gebruikspositie te brengen moet het in de buitenste stand worden getrokken. Men dient te controleren of het geblokkeerd is.
- De gewenste hoeveelheid koffie met behulp van de knop (22) in het kopje laten lopen: als men met de wijzers van de klok mee draait, krijgt men meer koffieafgifte, tegen de wijzers van de klok in minder koffieafgifte.

Opmerking: als de niveauvlotter (13) stijgt, wordt geadviseerd het opvangbakje te legen.

7.1 Afgifte bij koffiebonen

- Voor koffieafgifte dient men op de toets (23) te drukken, vervolgens begint de afgiftecyclus: Voor 1 kopje koffie een keer op de toets (23) drukken; voor 2 kopjes koffie tweemaal achter elkaar op de toets (23) drukken.

Bij deze werkwijze maalt en doseert het apparaat automatisch de juiste hoeveelheid koffie; voor de bereiding van twee kopjes koffie worden twee maling- en twee afgiftecyclussen automatisch door het apparaat uitgevoerd.

- Nadat de koffie de pre-infusiecyclus uitgevoerd heeft, komt de koffie uit de afgiftemond (14).
- De afgifte van de koffie stopt automatisch wanneer het niveau dat met de knop (22) ingesteld is, bereikt wordt; niettemin kan men de afgifte stoppen door op de toets (23) te drukken.

7.2 Afgifte bij gemalen koffie

Men dient in de doseerder (5) alléén gemalen koffie voor espresso-apparaten te doen: koffiebonen, gelyofiliseerde koffie of ander materiaal zijn schadelijk voor het apparaat.

Het is verboden uw vingers in het apparaat te steken omdat het bewegende onderdelen bevat.

- Gebruik alleen het maatbekertje (19) dat bij het apparaat geleverd wordt om de juiste hoeveelheid gemalen koffie voor de doseerder te nemen

Doe er maar één maatbekertje gemalen koffie per keer in; voor twee kopjes koffie moet men tweemaal achter elkaar de cyclus uitvoeren.

- Druk op de toets (25) om de functie te kiezen; het lampje (26) gaat aan.
- Doe het deksel van de doseerder voor gemalen koffie (5) omhoog.
- Neem met het doseerbekertje (19) een koffiedosis: verwijder de overtollige gemalen koffie van het maatbekertje.
- 33 Doe de gemalen koffie in de doseerder.
- Sluit het deksel (5).
- Voor afgifte van koffie dient men op de toets te drukken (23), vervolgens start de afgiftecyclus.
- Nadat de koffie de pre-infusiecyclus uitgevoerd heeft, komt de koffie uit de afgiftemond (14).
- De afgifte van de koffie stopt automatisch wanneer het niveau dat met de knop (22) ingesteld is, bereikt is; niettemin kan men de afgifte stoppen door op de toets (23) te drukken.
- Vervolgens gaat het apparaat weer op de normale werking over (zie par. 7.1).

8 AFGIFTE HEET WATER

Let op: aan het begin van de afgifte kunnen er spatten heet water naar buiten komen: brandwondengevaar. De heetwaterpijp kan zeer heet worden: kom er niet met de handen aan.

- Controleer vóór afgifte van heet water of het groene lampje van de temperatuur (24) brandt.

Ga, met het apparaat gereed voor afgifte van koffie, als volgt te werk:

- Zet een kop en/of een bak onder de heetwater-/stoompijp (15).
- 36 Draai de knop (17) tegen de klok in.
- Laat de gewenste hoeveelheid water naar buiten komen: Draai de knop (17) met de klok mee om de afgifte van water te stoppen. Het apparaat gaat terug naar zijn normale werking.

9 AFGIFTE STOOM/HET ZETTEN VAN EEN CAPPUCCINO

De stoom kan worden gebruik om de melk te kloppen voor cappuccino, maar ook om dranken te verwarmen.

Gevaar voor brandwonden! Aan het begin van de afgite kunnen er spatten heet water naar buiten komen. Het afgiftepijpje kan zeer heet worden: raak het niet rechtstreeks aan met uw handen.

- Druk op de toets (27) terwijl het apparaat gereed is voor afgifte van koffie.
  Het apparaat heeft 'n bepaalde tijd nodig voor de voorverwarming
- Wacht vóór stoomafgifte tot het groene lampje van de temperatuur (28) is gaan branden
- Richt de stoompijp (15) op de druppelbak, draai de knop (17) "Warm water/stoom" even open zodat het overgebleven water uit de stoompijp kan komen: na enkele momenten zal er stoom naar buiten komen.
- Sluit de knop (17).
- Vul 1/3 van de houder die u wilt gebruiken voor het maken van een cappuccino met koude melk.

Voor het beste resultaat bij het maken van een cappuccino, moeten koude melk en een koud kopje worden gebruikt.

- 37 Dompel het stoompijpje onder in de melk die verwarmd moet worden en open de knop (17); laat de houder met langzame bewegingen van beneden naar boven draaien, voor een gelijkmatige schuimvorming.
- Na de stoom gedurende de gewenste tijd te hebben gebruikt sluit u de knop (17).
- Hetzelfde systeem kan worden gebruikt voor het verwarmen van andere dranken.

Maak na deze handelingen het stoompijpje schoon met een vochtige doek.

9.1 Overgang van stoom op koffie

- Men dient voor afgifte van koffie op de toets (27) te drukken.
- Bij het overgaan van afgifte stoom op afgifte koffie knipperen de lampjes (24) en (28) tegelijkertijd en ze geven aan dat het apparaat een te hoge temperatuur heeft voor afgifte van koffie.
- Voor afgifte van koffie moet men water weg laten lopen door aan de stoomknop (17) te draaien totdat het lampje "temperatuur bereikt" continu blijft branden.

10 REINIGING EN ONDERHOUD

Algemene reiniging

- Het onderhoud en de reiniging kunnen alleen worden uitgevoerd als het apparaat koud is en losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Dompel het apparaat niet onder in water en zet geen onderdelen in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen alcohol. oplosmiddelen en/of agressieve chemische producten voor de reiniging.

32 Het wordt geadviseerd het waterreservoir dagelijks schoon te maken:

- Haal het filter (C) dat in het reservoir zit weg en maakt het schoon onder stromend drinkwater.
- Plaats het filter (C) terug in zijn behuizing, door er

zachtjes op te drukken en tegelijkertijd een beetje te draaien.
- Vul het reservoir met vers drinkwater.

Gebruik water dat enkele dagen in het reservoir is gebleven niet voor voedingsdoeleinden, reinig het reservoir en vul het met vers drinkwater.

33 Bij gebruik de doseerder voor gemalen koffie dagelijks reinigen:
- Pak het bijgeleverde kwastje, reinig de doseerder.

- Gebruik een zachte doek met weinig water om het apparaat schoon te maken.
- Droog het apparaat en/of de componenten ervan nooit in een magnetron en/of een oven.
- 41 Maak de ruimte en de afgiftegroep schoon, wij adviseren om de opvanglade (10) dagelijks te legen.
- Het koffiemondstuk (14) kan worden weggehaald voor reiniging; spoel de afgiftekanalen zorgvuldig met warm water.

10.1 Afgiftegroep

- De afgiftegroep (18) moet telkens wanneer de houder met gemalen koffie wordt gevuld, schoongemaakt worden, of minstens eenmaal per week.
- Schakel het apparaat uit door de keuzeschakelaar (7) in de stand -0- te draaien, en trek de stekker uit het stopcontact.
- 41 Haal vervolgens de opvanglade (10) en het druppelbakje (12) weg, en open vervolgens het deurtje (16).
- 39 Haal de afgiftegroep (18) weg met de daarvoor bestemde handgreep en door op de toets «PRESS» te drukken.

De afgiftegroep mag alleen worden afgewassen met warm water zonder afwasmiddel.

- 40 Controleer of de twee stalen filters geen koffieresten bevatten. Maak het bovenste filter goed schoon met water.
- Was alle onderdelen van de afgiftegroep af en maak ze zorgvuldig droog.
- Maak de ruimte nauwkeurig schoon.
- 42 Zet de afgiftegroep weer met de handgreep terug in de daarvoor bestemde ruimte, totdat hij vasthaakt.
- Sluit vervolgens het deurtje en plaats de opvanglade en het druppelbakje weer.

11 ONTKALKING

Kalkvorming ontstaat wanneer het apparaat gebruikt wordt; ontkalking is eens in de 3-4 maanden nodig of wanneer men een verminderde watertoevoer waarneemt.

Indien men zelf wil ontkalken, kan men een niet toxisch en/of schadelijk onkalkingsmiddel gebruiken dat normaal in de handel verkrijgbaar is.

Let op! Gebruik in geen geval azijn als ontkalkingsmiddel.

- Meng het ontkalkingsmiddel met water, zoals aangegeven op de verpakking van het ontkalkingsmiddel, en vul het waterreservoir.
- Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar (7).
- Plaats een voldoende grote bak onder het stoompijpje (15).
- 35 Laat met tussenpozen (een kopje per keer) de hele inhoud uit het waterreservoir komen door de stoomknop (17) tegen de klok in te draaien; om de afgifte te stoppen draait u de knop (17) met de klok mee.
- Tijdens de intervallen moet u het product ongeveer 10-15 minuten laten inwerken en dient u het apparaat uit te zetten door de hoofdschakelaar (7) op -0- te zetten.
- Als de ontkalkingsoplossing op is, moet het waterreservoir worden omgespoeld en met vers water worden gevuld.
- Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar.
- 35 Leeg 2/3 van de inhoud van het waterreservoir door de stoomknop (17) tegen de klok in te draaien; om de afgifte te stoppen draait u de knop (17) met de klok mee.
- Laat het apparaat warm worden en leeg de resterende inhoud van het waterreservoir door de stoomknop (17) tegen de klok in te draaien; stop

de afgifte door de knop (17) met de klok mee te draaien.

Als er een ander product gebruikt wordt, raadt men aan de aanwijzingen op te volgen van de fabrikant van het ontkalkingsproduct, die op de verpakking vermeld worden.

12 INFORMATIE VAN JURIDISCHE AARD

- Deze instructies bevatten de informatie die nodig is voor een correct gebruik, voor de bediening en voor een zorgvuldig onderhoud van het apparaat.
- Deze kennis, en het in acht nemen van deze instructies vormen een voorwaarde om het apparaat zonder risico's in volledig veilige omstandigheden te kunnen gebruiken en onderhouden.
- Als nadere informatie gewenst wordt, of als er bijzondere problemen ontstaan waarvan men denkt dat die in de instructies voor het gebruik niet duidelijk genoeg zijn uitgelegd, verzoeken wij u contact op te nemen met de plaatselijke dealer of rechtstreeks met de fabrikant.
- Wij wijzen er verder op dat de inhoud van deze instructies geen deel uitmaakt van een vorige of al bestaande conventie, overeenkomst of juridisch contract en dat ze er de inhoud niet van veranderen.
- Alle plichten van de fabrikant zijn gebaseerd op het betreffende verkoopcontract dat ook het volledige en exclusieve regelement bevat met betrekking tot de garantievoorwaarden.
- De contractuele garantievoorschriften worden noch beperkt, noch uitgebreid op grond van deze uitleg.
- De instructies voor het gebruik bevatten informatie die beschermd wordt door het auteursrecht.
- Het is verboden deze te fotokopiëren of in een andere taal te vertalen, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant.

13 VERWERKING ALS AFVAL

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn 2002/96/EG.

Het symbool op het product of op verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld.
Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur worden gerecycled.
Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor het milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

14 LAMPJES BEDIENINGSPANEEL

Signaleringen	Oorzaken	Oplossingen
Groen lampje (29)	Machine aan	
Groen lampje (24) brandt continu	Machine op “temperatuur bereikt”: - voor afgifte van koffie; - voor afgifte van heet water.	
Groen lampje (24) knippert	Machine warmt op voor afgifte koffie en warm water	
	De machine schenkt de koffie.	
Groen lampje (26) brandt continu	Machine geeft koffie af (gemalen)	
Groen lampje (28) brandt continu	Machine op “temperatuur bereikt” voor afgifte stoom	
Groen lampje (28) knippert	Machine warmt op voor afgifte stoom	
Groen lampje (24) knippert Groen lampje (28) knippert tegelijkertijd	Apparaat oververhit; het apparaat kan zo geen koffie afgeven	Men dient water in de druppelbak te laten lopen door aan de stoomknop (17) te draaien totdat het rode lampje “temperatuur gereed” (24) continu blijft branden en het groene lampje (28) uitgaat.
Groen lampje (24) knippert Groen lampje (26) knippert Groen lampje (28) knippert tegelijkertijd	Het apparaat heeft voor elke afzonderlijke afgifte de maximumhoeveelheid water afgegeven.	Draai de knop voor de afgifte van heet water/stoom dicht. Draai de knop weer open indien u een grotere hoeveelheid water wenst
Rood lampje (21) brandt continu	Onvoldoende water in het reservoir	Het reservoir met vers water vullen, het circuit vullen en de procedure opnieuw starten.
	Reservoir koffie leeg	Het reservoir met koffiebonen vullen en de procedure opnieuw starten.
Rood lampje (21) knippert	Afgiftegroep, koffiediklaatje, druppelbak, voordeurtje niet op de juiste plaats voor de werking van het apparaat	Controleren of alle onderdelen op hun juiste plaats zitten

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
Het apparaat gaat niet aan	Het apparaat is niet op het elektriciteitsnet aangesloten	Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet
	Het deurtje is open	Sluit het deurtje
De koffie is niet warm genoeg	De kopjes zijn koud	Verwarm de kopjes
Er komt geen water of stoom naar buiten	Het gat van de stoompijp is verstopt	Reinig het gat van de stoompijp met een knopspeld
De koffie heeft weinig crema	De melange is niet goed of de koffie is niet versgebrand of de maling is te grof	Verander van melange of stel de maling in zoals in par. 5 staat. Verhoog de dosis, par.6
Het apparaat wordt te langzaam warm of er komt te weinig water uit de pijp	Het circuit van het apparaat is verstopt door kalkafzetting	Ontkalk het apparaat
Het lukt niet om de afgiftegroep te verwijderen	De afgiftegroep zit niet op zijn plaats	Zet het apparaat aan. Doe het deurtje dicht.De afgiftegroep gaat automatisch terug naar de beginpositie
	Koffiediklaatje aanwezig	Verwijder het koffiediklaatje alvorens de afgiftegroep weg te halen
Er komt geen koffie naar buiten	Water ontbreekt	Vul het waterreservoir en vul het circuit (Par.4.3)
	Groep vuil	Reinig de afgiftegroep (Par.10.1)
	Grote hoeveelheid	Verminder de hoeveelheid (Par.6)
	Circuit niet gevuld	Vul het circuit (Par.4.3)
	De knop (22) staat niet in de correcte stand.	Draai de knop rechtsom.
De koffie komt langzaam naar buiten	Grote hoeveelheid	Verminder de hoeveelheid (Par.6)
	Te fijne koffie	Verander van melange of stel de maling in zoals in par. 5 staat. Verhoog de dosis, par.6
	Circuit niet gevuld	Vul het circuit (Par.4.3)
	Afgiftegroep vuil	Maak de afgiftegroep schoon (Par.10.1)
Koffie komt baar buiten uit het afgiftemondstuk	Afgiftemondstuk niet in juiste positie	Zet het afgiftemondstuk weer op zijn plaats
	Afgiftemondstuk verstopt	Maak het afgiftemondstuk en zijn gaten schoon

Bij defecten die niet in deze tabel staan of wanneer de oplossingen de defecten niet verhelpen, dient men zich tot een servicecentrum te wenden.

COD. 15000200 REV. 00 DEL 15-01-06

Type Sup020